据置型ガラストップコンロ
取扱説明書 保証書付

型　番
110-H000型 110-H001型

このたびは、大阪ガスの据置型ガラストップコンロをお買い上げいただき、まことにありがとうございます。
この取扱説明書をよくお読みのうえ、正しくお使いください。

○この取扱説明書は、いつでも利用できる場所に大切に保管してください。
○この取扱説明書の裏表紙が保証書になっています。記載してある保証期間、保証内容などをよく確認し、大切に保管してください。
○来客者などが機器を使用するときは、その前に必ず取扱説明書の内容を説明してください。
○本書を紛失された場合や、ご不明な点があればお買い上げの販売店または、もよりの大阪ガスにお問い合わせください。

安全なご利用のために

毎日の使いかた

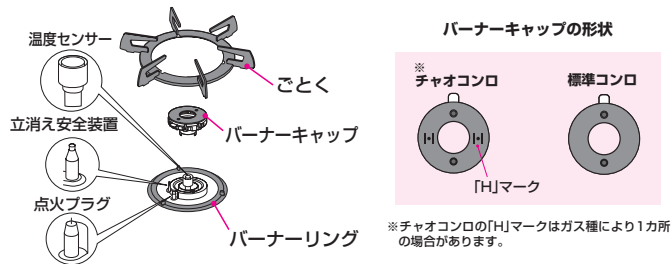
長くご利用いただくために

大阪ガス

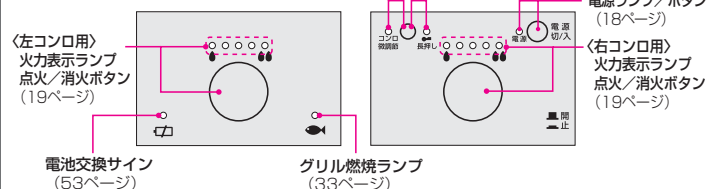
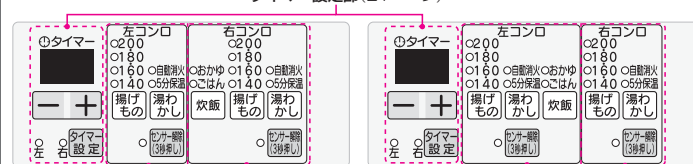
TV59

各部のなまえ

型　番	トッププレート(ガラス)	パネル	左コンロ仕様	右コンロ仕様
110-H000型	ブラックミラー	ステンレス	チャオコンロ	標準コンロ
110-H001型			標準コンロ	チャオコンロ

※操作部のパネルやシートなどに保護シートが貼ってある場合があります。ご使用の際には、取りはずしてください。
※機器の写真は、110-H000型です。

操作部の開けかた

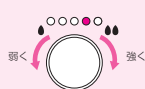
(例)コンロ操作部の場合

◇電源について
電源ボタンを押すことにより、機器の電源を入れたり切ったりすることができます。
（アルカリ乾電池(単1形：2個)を使用しています。）

◇オートパワーオフ機能
コンロやグリルを使用していないときは、約3分後に電源が自動的に切れます。
※オートパワーオフ機能の設定時間は変更することができます。（54ページ）

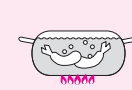
かんたん操作ガイド

電源を入れる

〈操作部（コンロ・グリル）の開けかたは、1ページを参照してください。〉

コンロ操作部
煮る、炒める
（全コンロ）
☞19

①点火 ⇨ ②火力調節する ⇨ ③調理が終了したら、点火／消火ボタンを戻す

弱く　強く

コンロ操作部
揚げる、焼く
（全コンロ）
☞23

①点火 ⇨ ②温度を設定する ⇨ 『ピピピッ』と鳴ったら調理開始 ⇨ ③調理が終了したら、点火／消火ボタンを戻す

○200
●180
○160
○140
揚げもの

コンロ操作部
お湯をわかす
（全コンロ）
☞25

①点火 ⇨ ②湯わかしを設定する ⇨ 『ピー』と鳴り自動消火 ⇨ ③点火／消火ボタンを戻す

●自動消火
○5分保温
湯わかし

[5分保温時]
『ピピピッ』でお知らせ
火力「弱」
5分後自動消火

コンロ操作部
ごはんを炊く
（標準コンロ）
☞27

①点火 ⇨ ②炊飯を設定する ⇨ 『ピピピッ』…自動消火 『ピー』…むらし終了 ⇨ ③点火／消火ボタンを戻す

○おかゆ
●ごはん
炊飯

グリル操作部
オートグリルで
魚を焼く
☞35

①魚に合わせメニュー設定 ⇨ ②焼き加減を設定する ⇨ ③点火する ⇨ 残り時間が表示（例：9分） ⇨ 『ピー』と鳴り自動消火

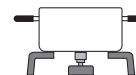
○姿焼
●切身
○干物
オートメニュー

○強め
●標準
○弱め
焼き加減

点火消火

タイマー 9

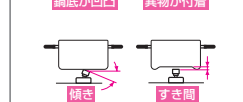
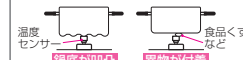
タイマー 00

点火の際は…

・ごとく中央に鍋を置く
鍋をごとくに置かないと使用できません。

⚠警告

温度センサーの上面と鍋底が密着していないときは使用しない
鍋底に密着しないと点火しなかったり、温度センサーが正しくはたらきません。
・調理油の量に関係なく調理油が発火し、火災の原因になります。
・焦げつき自動消火機能が正しくはたらかない場合があります。

禁止

温度センサー　鍋底が凹凸
食品くずなど　異物が付着
傾き
すき間

必ずお守りください(安全上の注意) ①

安全に正しく使用していただくために必ずお読みください

使用される方や他の方への危害・財産への損害を未然に防止するために、つぎのような区分・表示をしています。
いずれも安全に関する重要な内容ですので、必ずお守りいただき、内容を理解して正しく使用してください。

■危害・損害の程度による内容の区分

⚠危険	この表示を無視して誤った取扱いをすると、人が死亡または重傷を負う危険または、火災が切迫して生じることが想定される内容です。
⚠警告	この表示を無視して誤った取扱いをすると、人が死亡または重傷を負う可能性または、火災が想定される内容です。
⚠注意	この表示を無視して誤った取扱いをすると、人が傷害を負う可能性および物的損害のみが発生する可能性が想定される内容です。
お願い	安全に快適に使用していただくために、理解していただきたい内容です。

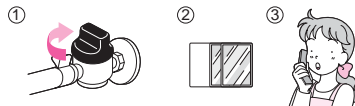
■注意・禁止内容の絵表示

必ず守る	発火注意	換気する	
禁止	火気禁止	分解禁止	接触禁止

⚠危険 ガス漏れの際には

ガス漏れに気づいたときは、下記の手順に従う

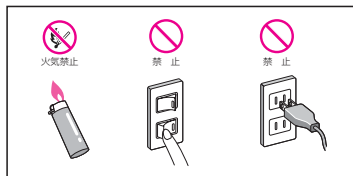
必ず守る

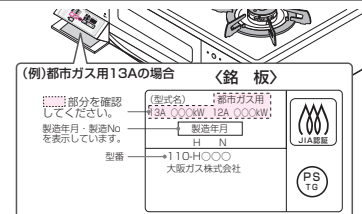
①すぐに使用をやめ、機器のガス栓を閉じる。
②窓や戸を開け、ガスを外に出す。
③お買い上げの販売店または、もよりの大阪ガスに連絡する。

ガス漏れ時は、絶対に

- **火をつけない**
- **電気器具(換気扇など)のスイッチの入・切をしない**
- **電源プラグの抜き差しをしない**
- **周辺で電話を使用しない**

火や火花で引火し、火災の原因になります。

⚠警告 使用するガスについて

必ず守る

銘板に表示しているガス(ガスグループ)で使用する
転居されたときも供給ガスの種類が、銘板の表示と一致していることを確認する

表示以外のガスで使用すると、不完全燃焼による一酸化炭素中毒や爆発着火によるやけど、機器が故障する原因になります。
わからない場合はお買い上げの販売店または、もよりの大阪ガスにお問い合わせください。

⚠警告 火災予防のために

設置の際には

必ず守る

機器を設置するときは、可燃性の部分から十分離して設置する

当該地区の市・町・村の条例で定められています。必ず守ってください。

距離を確保できない場合は、別売の防熱板を取り付ける

防熱板を取り付けなかった場合、火災の原因になります。

※ 離隔距離については、15ページを参照してください。防熱板の購入は、お買い上げの販売店または、もよりの大阪ガスにお問い合わせください。

必ず守る

機器周囲の改装(吊り戸棚を付けるなど)については、お買い上げの販売店に相談する

ご自分で改装されると、設置基準上問題になる場合があり、火災の原因になります。

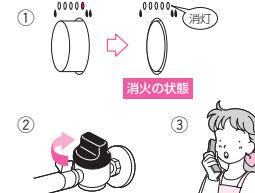
機器をご使用の際には

必ず守る

使用中に異常燃焼、異常音、臭気などを感じたときや地震、火災などの緊急の場合は、下記の手順に従う

① 消火する。
(点火/消火ボタンを「消火の状態」にする。)
(グリルを使用している場合は、点火/消火キーを押す。)
② 機器のガス栓を閉じる。
③ お買い上げの販売店または、もよりの大阪ガスに連絡する。

火災や一酸化炭素中毒のおそれがあります。

必ず守る

使用後は消火を確認する

火災や思わぬ事故の原因になります。

※ 就寝や外出時は機器のガス栓も閉じてください。

必ず守る

ゴム管が正しく接続されているか、ひび割れや穴があいていないか確認する

火災のおそれがあります。

必ずお守りください(安全上の注意) ②

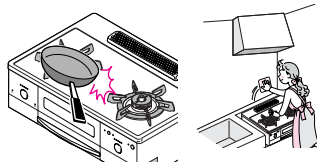
⚠警告 火災予防のために

機器をご使用の際には

火をつけたまま離れない、就寝や外出をしない

料理中のものが焦げたり燃えたりするなど、火災の原因になります。
※ とくに天ぷらや揚げもの調理、グリルを使用しているときは注意してください。電話や来客の場合は、一旦火を消してください。

トッププレートに衝撃や荷重を加えない、上にのらない

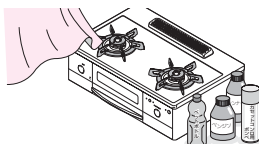
トッププレートのガラス破損につながり、異常過熱や火災の原因になります。
※ 破損したときは、程度の大小に関係なく、すぐに修理を依頼してください。

火がついたまま持ち運ばない

やけどや火災の原因になります。

引火のおそれのあるもの(スプレー、ガソリン、ベンジンなど)は機器の近くで使用しない

火災の原因になります。

燃えやすいものを機器の近くに置かない

機器の上や周囲に燃えやすいもの(ペットボトル、調理油など)、引火のおそれのあるもの(スプレー缶、カセットコンロ用ボンベなど)を置かないでください。
また、機器本体の下に新聞紙やビニールシートなどの燃えやすいものを、敷かないでください。
火災の原因や、熱でスプレー缶の圧力が上がり、スプレー缶が爆発する原因になります。

コンロ部をご使用の際には

揚げものは必ず200mL以上の油で調理する

調理油の量が減ってきたり、はじめから少ないと、天ぷら油過熱防止機能が正しくはたらかず、調理油が発火し、火災の原因になります。

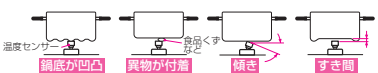
鍋などがトッププレートからはみ出した状態では使用しない

火災や機器焼損の原因になります。

センサー解除モードを使用するときは、揚げものなどの調理はしない

センサー解除モードでは、天ぷら油過熱防止機能の消火温度が高くなっていますので、調理油が過熱され、発火し、火災の原因になります。(センサー解除モードについては、20ページを参照してください。)

温度センサーの上面と鍋底が密着していないときは使用しない

鍋底に密着しないと点火しなかったり、温度センサーが正しくはたらきません。
- 調理油の量に関係なく調理油が発火し、火災の原因になります。
- 焦げつき自動消火機能が正しくはたらかない場合があります。

耐熱ガラス容器や土鍋など、熱が伝わりにくい容器で油料理しない

天ぷら油過熱防止機能が正しくはたらかず、調理油が発火し、火災の原因になります。

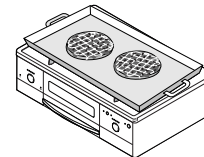
⚠警告 火災予防のために

コンロ部をご使用の際には

アルミはく製しる受け、省エネごとくなど指定以外の補助具は使わない

一酸化炭素中毒や機器の異常過熱のおそれがあります。

コンロをおおうような大きな鉄板や鍋は使わない

一酸化炭素中毒のおそれがあります。

グリル部をご使用の際には

グリル使用前はグリル庫内を点検する

グリル庫内に食品くず、油くず、布などがあると、使用中に発火し、火災や機器の損傷の原因になります。

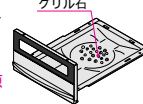
グリル使用後および連続使用するときは、グリル受け皿にたまった脂を取り除く

たまった脂が発火し、火災や機器の損傷の原因になります。

グリル排気口の上にふきんやタオルなどをのせない

火災や不完全燃焼の原因になります。

グリル受け皿にグリル石やグリルシートなどを入れない

たまった脂が発火し、火災や機器の損傷の原因になります。

脂の出る料理には、グリル焼網の上や下にアルミはくを敷かない

アルミはくの上にたまった脂が発火し、火災や機器の損傷の原因になります。

点検の際には

絶対に改造・分解は行わない

改造・分解をすると一酸化炭素中毒などによる死亡事故のおそれがあります。また、火災の原因になります。

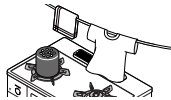
必ずお守りください(安全上の注意) ③

⚠注意 火災予防のために

機器をご使用の際には

必ず守る
使用するバーナーの点火／消火ボタンを確認して操作する
間違って操作すると、別のバーナーが点火して、火災や思わぬ事故の原因になります。

必ず守る
点火したときはバーナーが着火したことを確認する
着火していないと、火災や一酸化炭素中毒、思わぬ事故の原因になります。

禁　止
調理以外の用途には使用しない
練炭の火起こしや衣類（ふきんなど）の乾燥などに使用しないでください。過熱・異常燃焼による機器焼損や衣類などが落下して火災の原因になります。

グリル部をご使用の際には

必ず守る
魚などの焼きすぎに注意する
魚などが燃え、グリル排気口から炎が出ることがあり、火災の原因になります。

発火注意
鶏肉やサンマなどの脂の多い食材を焼くと、飛び散った脂に引火して瞬間的にグリル排気口から炎が出る場合があるので注意する
やけどや火災などの原因になります。

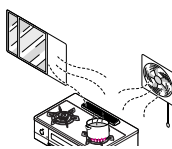
必ず守る
グリル使用中、調理物が発火した場合は、下記の手順に従う
①点火／消火キーを押し、機器のバーナーを消火する。
②炎が消えるまでグリルとびらを開けない。
③消火後、お買い上げの販売店または、もよりの大阪ガスに連絡する。
手順を行わなかった場合は、火災の原因になります。

⚠注意 ガス事故防止のために

設置の際には

禁　止
冷暖房装置の吹き出し口の近くや、強い風が吹き込む場所には設置しない
火が途中で消えたり不完全燃焼の原因になります。

機器をご使用の際には

換気する
使用中は換気をする
使用中は窓を開けたり換気扇を回すなど、換気を行ってください。換気を行わないと、他の燃焼機器と同時に使用した場合など、不完全燃焼による一酸化炭素中毒の原因になります。
※自然排気式給湯器やふろがまを使用している場合は、換気扇を回さず、窓を開けて換気をしてください。排気ガスが逆流して一酸化炭素中毒の原因になります。

お手入れの際には

必ず守る
バーナーキャップを水洗いしたあとは、よく水気を切る
水分が残ったまま取り付けると、点火不良や不完全燃焼の原因になります。

⚠注意 やけどやけがの予防のために

機器をご使用の際には

必ず守る
点火操作をしても点火しない場合は、点火／消火ボタンを「消火の状態」にし、周囲のガスがなくなってから再度点火する
すぐに点火すると、周囲のガスに引火して衣服が燃えるなど、やけどの原因になります。

接触禁止
使用中や使用直後は操作部以外は触らない
機器本体とその周辺および調理用具が熱くなっており、やけどの原因になります。
※とくに小さなお子さまがいる家庭では注意してください。

禁　止
点火操作時や使用中はバーナー付近に顔や手などを近づけない
炎や熱で顔や手など、やけどの原因になります。
※調理中に温度センサーが作動し、自動的に“弱火”⇔“強火”と炎の大きさが変化する場合があるため、やけどをするおそれがあります。

必ず守る
コンロ使用中は、コンロの奥へ手を伸ばしたり、身体の一部や衣服がバーナーに触れないように注意する
やけどや衣服に炎が移ったりするおそれがあります。

禁　止
不安定な場所での使用禁止
キャンピングカーや船舶など不安定な場所で使用しない。
調理中の鍋などがすべり落ちてやけどのおそれがあります。

コンロ部をご使用の際には

必ず守る
やかんや鍋などの大きさに合わせて火力を調節する
火力が強いとはみ出した炎によりやかんや鍋の取っ手などが過熱され、やけどや取っ手の焼損の原因になります。

禁　止
片手鍋や底がへこんだ鍋や丸い鍋、底がすべりやすい鍋、径の小さい鍋などは、不安定な状態で使用しない
- 片手鍋やフライパンなど、重心が片寄った鍋は不安定な状態にならないよう、取っ手をごとくのツメ方向に合わせる、取っ手を持って使用する、取っ手などを機器の前面からはみ出さないよう横に向けて置くなど、安定した状態で使用してください。
- 中華鍋などの底の丸い鍋は、取っ手を持ちながら使用してください。

不安定な状態で使用すると、鍋が傾いて調理物が体にかかるなどしてやけどの原因になります。

必ず守る
みそ汁やカレー、ミートソースなど、とろみのある料理を煮たり温めたりするときは、火力を弱めにして、よくかき混ぜる
強火で急に温めると、鍋底に沈んだみそやルーなどが突然噴き上がり、鍋がはねあがってやけどをする原因になります。（とくにだし入り豆みそ（赤みそなど）のときは注意してください。）

突沸現象について
突沸現象とは、突然にふっとうする現象です。水、牛乳、豆乳、酒、みそ汁、コーヒーなどの液体を温めるときに、ささいなきっかけ（容器をゆする、塩、砂糖などを入れる）で生じます。直火でこれらを温めるときにも起きることがあります。
この現象が調理中に起きると、鍋がはねあがったり、高温の液体が飛び散るため、やけどやケガをするおそれがあります。これらの予防法として次の点にご注意ください。
- カレー、ミートソースなどのとろみのある料理やみそ汁などの汁物の温めは弱火でかき混ぜながら加熱する。（強火で急に加熱しない。）
- 熱々の汁ものに、塩、砂糖などの調味料を入れる場合は、少しさましてから行う。
- 鍋の大きさにあった火力で加熱する。

必ずお守りください(安全上の注意) ④

⚠注意 やけどやけがの予防のために

グリル部をご使用の際には

必ず守る **使用直後の魚の出し入れは、グリルとびらやグリル受け皿、グリル焼網を機器から取りはずさずに行う**

グリルとびらガラスやグリル焼網などが熱くなっており、やけどの原因になります。

必ず守る **グリル受け皿を持ち運びするときは、冷えてから持ち運ぶ**

使用中や使用直後は、グリル受け皿やグリル受け皿にたまった脂が高温になっており、やけどの原因になります。また、グリル受け皿にたまった脂などがこぼれないように注意してください。

禁止 **グリル使用中や使用直後は、グリルとびら取っ手以外は触らない**
グリル受け皿を持つときは、ぬれぶきんなどで持たない

やけどの原因になります。

禁止 **グリルとびらおよびグリルとびら取っ手に重いものをのせたり強い力を加えない**

グリルとびらがはずれ、けがや機器損傷の原因になります。

禁止 **グリルとびらガラスに衝撃を加えたりキズをつけたりしない**
また、使用中や使用直後に水をかけない

グリルとびらガラスが割れて、やけどやけがの原因になります。

禁止 **グリル受け皿に水を入れて使用しない**

グリル機能が正しくはたらかなかったり、調理物が燃えるなどの原因になります。また、お湯がこぼれてやけどの原因にもなります。

接触禁止 **グリルを使用するときは、グリル排気口に手や顔などを近づけない**
鍋の取っ手などがグリル排気口にかからないようにする

高温の排気が出て、やけどや鍋の取っ手などの焼損の原因になります。

お手入れの際には

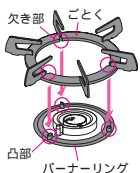
必ず守る **お手入れをするときは、機器が十分冷えてから、手袋をして行う**

手袋をしないでお手入れすると、やけどや機器の突起物などでけがをする原因になります。

禁止 **トッププレートは取りはずさない**

トッププレートを取りはずすと、裏面でけがをする原因になります。
また、ガラス裏面に洗剤や薬剤が付着すると、変色したりキズの原因になります。

必ず守る **ごとくは、欠き部をバーナーリングの凸部に合わせ、正しく取り付ける**

正しく取り付けないとごとくが傾き、鍋の転倒や、不完全燃焼の原因になります。

⚠注意 機器損傷の予防のために

機器をご使用の際には

禁止 **トッププレートに直接高温の鍋などをのせない**

トッププレートの変色や損傷の原因になります。

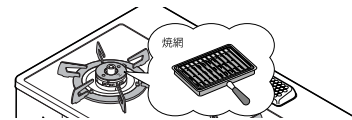
禁止 **ごとくをはずして直接コンロに鍋を置いて使用しない**

不完全燃焼や機器焼損の原因になります。

禁止 **グリルとびらを開けたままグリルを使用しない**

グリルとびらに魚などをはさみこむなど、グリルとびらが開いた状態では使用しないでください。
機器上部が変色する原因になります。

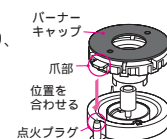
禁止 **焼網は使用しない**

異常過熱により塗装の変色・はく離・機器焼損・変形の原因になります。

禁止 **グリルとびら、グリルとびら取っ手、コンロ操作部、グリル操作部、電池ケース部などに重いものをのせたり、強い力を加えない**

機器損傷の原因になります。

お手入れの際には

必ず守る **バーナーキャップは正しく取り付ける**

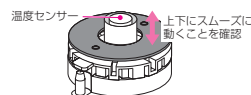
バーナーキャップを正しく取り付けないと、点火しなかったり炎が不均一になり、異常燃焼や部品が焼損、変形する原因になります。

⚠注意 お子さまに対する注意

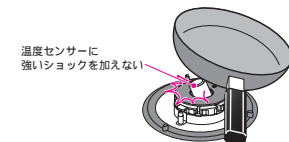
禁止 **小さなお子さまだけで使用させない**

思わぬ事故の原因になります。
お子さまが触れても点火しないよう、ロックを設定することができます。(18ページ)

⚠注意 正常な動作のために

必ず守る **温度センサーが上下にスムーズに動くことを確認する**
温度センサーのお手入れはこまめに行う(41ページ)

鍋底に密着しないと、温度センサーが正しくはたらきません。

禁止 **温度センサーに強いショックを加えたり、キズをつけない**

温度センサーが故障すると、天ぷら油過熱防止(45ページ)などが正しくはたらきません。

必ずお守りください(安全上の注意)⑤

お願い

機器について

■ **この製品は家庭用です。業務用のような使いかたをすると、機器の寿命が著しく短くなります。この場合の修理は保証期間内でも有料となります。**

■ **長時間使用していなかったり、初めて使用するときは、配管内に空気が入っていて点火しにくい場合があります。**
しばらく待ってから、再度点火してください。

■ **長期間使用しない場合は・・・**
●機器のガス栓を閉じてください。
●各部の汚れを取り除き、ほこりや異物が入らないようにビニールなどをかけてください。
再使用時は、完全に取りはずしてください。
●乾電池を電池ケースより抜いてください。
乾電池の液漏れにより、機器をいためる原因になります。

■ **機器を廃棄する場合は・・・**
●機器を取り替えた場合、旧機器は専門の業者に処理を依頼してください。もしお客さまで旧機器の処理をする場合、乾電池を使用している機器は、乾電池を取りはずしてから正規の処理を行ってください。

機器のご使用について

■ **使用中もときどき、正常に燃焼していることを確認してください。**

■ **トッププレート上で、鍋などをすべらせたりしないでください。**
ガラスや鍋が損傷する原因になります。

グリルのご使用について

■ **連続で使用する場合は一旦火を消し、再度点火してください。**
グリル庫内が高温になっていると、グリル過熱防止センサー(46ページ)がはたらいて、焼き上がる前に消火する場合があります。

■ **魚などの焼き加減を見るときなど、グリル受け皿を約1分以上引き出したままにする場合は、一旦火を消してください。**
グリル過熱防止センサー(46ページ)がはたらいて、消火する場合があります。

■ **冷蔵庫から出した冷たいままの魚などは、常温でしばらくおいてから焼いてください。**
また、冷凍された魚などは、完全に解凍してから焼いてください。
中心部まで十分に火が通らず、焼き上がりがよくない場合や、生焼け状態になる場合があります。

コンロのご使用について

■ **エアコン、扇風機の風などがコンロの炎にあたらないように配慮して使用してください。**
温度センサーにより鍋底の温度を検知して火力を制御するため、風があたると温度センサーが正しくはたらかない場合があり、火が途中で消えたり不完全燃焼の原因になります。

■ **鍋の重さは温度センサーの密着を確実にするため300g以上(調理物の重さを含む)にしてください。**
とくに片手鍋などは、不安定になりやすいので注意してください。

■ **弱火のときは炎が見えにくい場合があります。**
消し忘れに注意してください。

■ **調理中に鍋をのせかえるときは、一旦火を消してからのせかえてください。**
火を消さずに作業をすると、やけどの原因になります。鍋なし検知機能を搭載しているので、鍋をはずすと弱火になり、約1分間鍋を戻されないと自動消火します。

■ **コンロを弱火で使用している場合は、グリルとびらをゆっくり開閉してください。**
とびらの開閉により発生した風で、火が消える場合があります。

■ **強火で長時間使用すると、まれに鍋とごとくがくっつくことがあります。**
鍋を動かすときは注意してください。

■ **煮こぼれしたときは、その都度お手入れを行ってください。**
機器の内部に煮汁が浸入すると、故障の原因になります。また、バーナーに煮こぼれがかかったまま放置すると、炎口がつまり機器内部で燃えることにより、機器焼損の原因になります。

お手入れについて

■ **機器や機器周辺に水をかけたり、水を流しての掃除はしないでください。また、ぬれぶきんやスポンジたわしを使用する場合もよくしぼり、水分を切ってから使用してください。**
機器内部に水が浸入し、故障の原因になります。

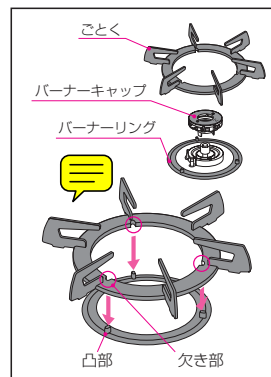
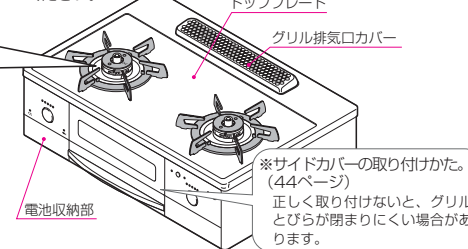
機器の組み立てと設置

組み立てかた

◇包装を取り除き組み立てます。
(テープ類は取りはずしてください。)

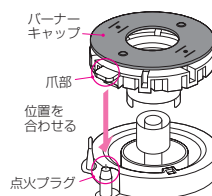
⚠注意

グリルケース内の梱包材などは、必ず取り除く
火災のおそれや機器焼損の原因になります。

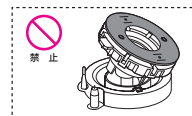
必ず守る

※ごとくの下部にある欠き部をバーナーリングの凸部(3ヶ所)に合わせるように取り付け、ごとくの傾きがないことを確認してください。

※サイドカバーの取り付けかた。(44ページ)
正しく取り付けないと、グリルとびらが閉まりにくい場合があります。

※電池収納部に電池ケースを入れる。(39ページ)
※グリル排気口カバーは、グリル排気口に合わして取り付けてください。(42ページ)

バーナーキャップの取り付けかた

・図のようにバーナーキャップの爪部が点火プラグの真上にくるように合わせ、バーナーキャップを取り付けてください。
(点火プラグに衝撃をあたえないようにしてください。)
※傾いたり、浮いたりしていないかを確認してください。

⚠注意

バーナーキャップを正しく取り付ける
バーナーキャップを正しく取り付けないと、点火しなかったり炎が不均一になり、異常燃焼や部品が焼損、変形する原因になります。

必ず守る

※チャオコンロ用は、バーナーキャップに『H』マークを表示しています。

設置場所について

⚠注意

水平で安定した場所および落下物の危険のない場所に設置する
機器の上に落ちたものが燃え、火災のおそれがあります。

湯沸器の下には設置しない。
湯沸器の不完全燃焼防止装置がはたらき、火がつかない場合があります。また、湯沸器の寿命を縮めます。

照明器具など樹脂製品の下には設置しない
照明器具のかさなどが変形・変色することがあります。

必ず守る

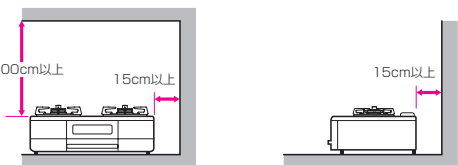
周囲の防火措置（機器の設置）について

設置場所の周辺に可燃物（木製の壁やたななど）がある場合。

⚠警告

可燃性の壁に直接タイルやステンレス板を貼り付けた場合でも伝熱のため可燃物が炭化し、火災となるおそれがありますので必ず 防火措置1または2 を行う
チャオコンロ側は壁から離す
火災のおそれがあります。

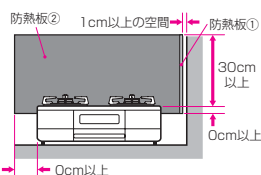
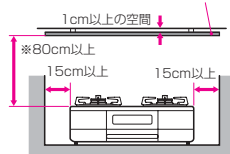
防火措置1

◇可燃物（壁・たななど）から離す。
※印の寸法はトッププレート面より上方の寸法をさす。

防火措置2

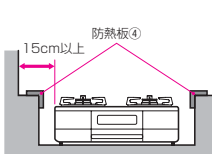
◎防火措置1の条件を満たせない場合。

⚠警告

壁から 防火措置1 の離隔距離がとれない場合は、必ず大阪ガス指定の防熱板（別売品）を取り付けて防火措置を行う
火災のおそれがあります。

側面・背面

上　面

※印の寸法はトッププレート面より上方の寸法をさす。

調理台・流し台などの側面

別売防熱板

別売防熱板の種類（ステンレス製）			
	コ ー ド 番 号	高さ(mm)	幅(mm)
①	4015-0100-0205	350	535
②	4015-0100-0206	350	600
③	4015-0100-0207	550	900
④	4015-0100-0108	150	500

・防熱板は4種類用意しております。
・用途に適した防熱板を選んでいただき、正しく取り付けてください。
※取り付け方法は別売の防熱板に同こんされている「取付説明書」をご覧ください。
※防熱板のお求めは、お買い上げの販売店または、もよりの大阪ガスにお問い合わせください。

ガス接続について

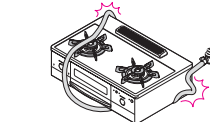
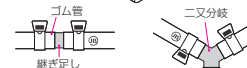
ガス接続について

ガス接続は下記事項を必ず守り接続してください。

⚠警告

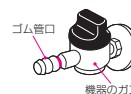
ゴム管はガス用ゴム管（検査合格マークまたは、JISマークの入っているもの）を使用し、赤い線まで差し込んでゴム管止めでしっかりと止める。

ガスコードを使用する場合は、スリムプラグおよびガスコードの取扱説明書に従って正しく接続する。

ゴム管は高温部に触れたり、折れたり、ねじれたりしないようにできるだけ短くして機器の下を通したり、機器に触れないように使用する。

ゴム管の継ぎ足しや二又分岐はしない。

ひび割れたり、差し込み口がゆるくなったゴム管やビニール管は使用しない。

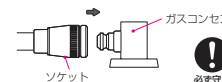
接続口に汚れやゴミがないようにする。
ガス漏れの原因になります。

ゴム管は、ときどき（6ケ月に1回程度）点検し、古くなったゴム管は新しいゴム管に交換する。
ガス漏れの原因になります。

迅速継手を使用する場合は、機器のガス栓のゴム管口により接続具が異なります。
接続はお買い上げの販売店または、もよりの大阪ガスに依頼してください。

お部屋のガス栓について

⚠警告

開閉つまみのない「ガスコンセント」の場合、下記の要領で「ガスコンセント」にガスコードなどを取り付けると自動的に開栓し、取りはずすと自動的に閉栓するようになっています。

取り付け方法（ガス栓を開けるとき）
ガスコードなどのソケット側を右図のようにガスコンセントに"カチッ"と音がするまで差し込みます。

取りはずし方法（ガス栓を閉めるとき）
ソケットをはずすときは、ソケットのすべりリング（白色）を手前に引きます。

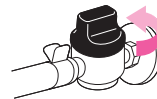
コンロを使う準備

鍋の選びかた

鍋などの種類	煮もの など	炒めもの 油料理など (※5 油の量：200mL以上)	温調機能 揚げもの ☞23 (油の量：500mL ~1000mL)	温調機能 湯わかし ☞25 (水の量：500mL ~2000mL)	温調機能 炊飯 ☞27 (ごはん：1~3合 おかゆ：0.5~1合)
アルミ製の鍋・文化鍋	○	○	○	○ ※2	○ 深めのもの
ホーロー・打ち出し・ステンレス(厚手)の鍋	○	○	○	○ ※2	○ ※4 深めのもの
ステンレス（薄手：鍋底厚み2mm未満)の鍋	○ ※3	×	×	○ ※2	○ ※3 深めのもの
無水鍋（ステンレス厚手鍋）	○ ※1	○	×	○ ※2	×
鉄製の鍋・中華鍋・フライパン	○	○	○ ※6	×	×
土鍋・圧力鍋・耐熱ガラス容器	○ ※1	×	×	×	×
やかん	–	–	–	○ ※2	–

○：適しています。　×：適していません。(温度を正しく検知しない場合があります。)
※1：途中消火したり、焦げつく場合があります。
　センサー解除モード(20ページ)にすると途中消火せず使用できます。
　(焦げつき自動消火機能がはたらかないため、焦げつきがきつくなりますので注意してください。)
※2：必ずふたをしてください。
※3：焦げつきがきつくなります。
※4：ホーロー鍋の場合、焦げつく場合があります。
※5：油料理の場合の油の量を示します。
※6：中華鍋は底の平らな中華鍋を使用してください。

中華鍋について

◇鍋底と温度センサーが密着していることを確かめてから使用してください。
※中華鍋の種類や使いかたによっては鍋が安定せず、温度センサーが正しくはたらきません。
※この場合、鍋なし検知機能(46ページ)がはたらき点火することができません。
　コンロのセンサー解除モード(20ページ)を使用してください。

❶ 機器のガス栓を全開にする

❷ ごとく中央に鍋やフライパンなどを置く

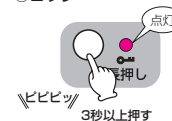
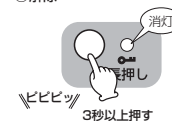
・鍋などをごとくに置いていないと点火しません。
・点火前に温度センサーが鍋底に密着していることを確認してください。

❸ 電源ボタンを押す

コンロ微調節／ロック機能ボタン

※コンロ微調節については、20ページを参照してください。

ロック機能　小さなお子さまのいたずらや誤作動を防止するために、操作をロックすることができます。

◇電源が入っている状態で機器を使用していないときに、ロック機能ボタンを**3秒以上押す**ことでロックの設定／解除ができます。

※ロック状態で電源を切っても(オートパワーオフしても)、ロックは解除されません。

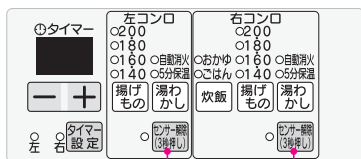
コンロの使いかた

準　備

ごとく中央に鍋などを置く

コンロ微調節ボタン

❶❷❸

コンロ操作部(シート)

※写真・イラストは、110-H000型の場合です。

センサー解除キー

基本操作（全コンロ）

調理をするときのお願い

⚠注意

みそ汁やカレー、ミートソースなど、とろみのある料理を煮たり温めたりするときは、火力を弱めにして、よくかき混ぜる

強火で急に温めると、鍋底に沈んだみそやルーなどが突然噴き上がり、鍋がはねあがってやけどをする原因になります。(とくにだし入り豆みそ（赤みそなど)のときは注意してください。)

※突沸現象については、10ページを参照してください。

◇炒めもの(野菜炒め、目玉焼き、ハンバーグなど)をする場合は、1分程度予熱する。

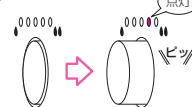
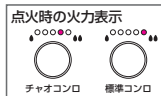
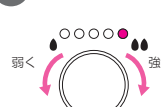
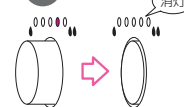
・予熱時間が長すぎたり短すぎたりすると、安全機能がはたらき、弱火になったり消火する場合があります。

1分程度予熱する

◇きんぴらごぼう・インスタント焼きそばなどは、センサー解除モードで調理する。

・水分が蒸発しても加熱を続ける料理の場合、焦げつき自動消火機能がはたらき消火することがあります。

◇揚げものは揚げものモードで調理する。

・揚げものモードを使わずに多めの油を加熱すると、機器が煮もの調理と判断し、低い温度で自動消火することがあります。

点火後、火力を微調節したいときは

◇点火後（右側のコンロ点火／消火ボタンの上にある)コンロ微調節ボタンを押し、火力調節すると、火力をさらにこまかく調節することができます。

※すべてのコンロが火力微調節状態になります。

◇コンロ微調節ボタンを再度押すか、すべてのバーナーを消火すると、火力微調節状態は解除されます。

(例)

中間火力状態のときは、2ヶ所のランプが点灯します。

コンロ	通常	微調節
左・右(ランプ)	5段階(5段階)	37段階(9段階)

火力調節位置によっては、火力の変化が小さい(変化しない)ところがあります。（50ページ）

直火料理(あぶりもの)、いりもの料理、炒めものをしたいときは

◇直火料理(あぶりもの)や、いりもの料理、炒めものをしたいときは、センサー解除モードにしてください。

センサー解除モードとは

・安全機能(天ぷら油過熱防止・焦げつき自動消火・鍋なし検知：45〜46ページ)を一時的に作動させない(解除する)モードです。

・直火料理(あぶりもの)や、いりもの料理、炒めもの(鍋をひんぱんに上げる料理)をする場合や鍋底のへこみが大きく(約4mm以上)温度センサーが鍋底にあたらないような鍋を使いたいという場合にセンサー解除モードをお使いください。

※温度センサーや鍋などの異常過熱を防止するために温度センサーの温度が上がりすぎると、自動的に火力を調節したり、ガスを止め消火したりすることがあります。

センサー解除(3秒押し) を3秒以上押してください。

※消火するか、再度 センサー解除(3秒押し) を押すと、センサー解除が取り消されます。

※センサー解除モードに設定して、点火操作をしない場合、約3分経過すると自動的にセンサー解除が取り消されます。取り消される前に点火操作を行ってください。

ピピピッ　湯わかし　センサー解除(3秒押し)　点灯

最長60分間連続使用すると、安全機能により自動消火します。

※コンロ消し忘れ消火機能の設定時間(54ページ)により、連続使用最長可能時間は異なります。

⚠警告

センサー解除モードを使用するときは、揚げものなどの調理はしない

センサー解除モードは天ぷら油過熱防止機能の消火温度が高くなっていますので、調理油が過熱され火災の原因になります。

タイマーモード

準　備

ごとく中央に鍋などを置く

コンロ操作部(シート)

※写真・イラストは、110-H000型の場合です。

操　作
(全コンロ)

❶ 点　火

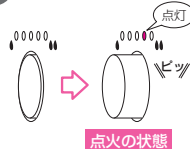
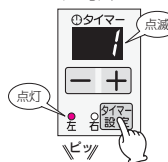
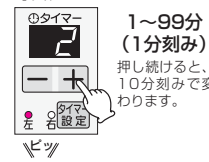
点火の状態

❷ コンロを選択する

タイマー設定 を押す毎に切り替わります。

※設定できるコンロは1ヶ所です。
※＋・－ を押すか、約10秒たつと、タイマー表示が点灯に変わり、コンロが決定されます。
※火のついていないコンロと、炊飯・湯わかしモード中のコンロは選択できません。
※110-H001型の場合は、「右」と「左」のランプの点灯順が逆になります。

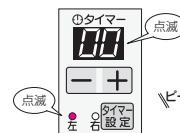
❸ タイマーを設定する

1～99分
(1分刻み)
押し続けると、10分刻みで変わります。

タイマーが作動中でも、タイマーの変更は可能です。(連続使用最長可能時間は120分、センサー解除モード使用時は60分です。)

※上記の連続使用最長可能時間は、工場出荷時の時間です。
コンロ消し忘れ消火機能の設定時間を変更した場合は、センサー解除モード使用時の連続使用最長可能時間も変わります。(54ページ)

終了30秒前

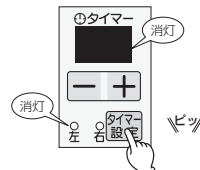
秒表示になります。

自動消火(タイマー終了)

ブザー音『ピー』とタイマー表示とランプの点滅でお知らせした後、消灯します。

❹ 点火／消火ボタンを「消火の状態」に戻す

消火の状態

タイマーモードの取り消し

タイマーモード中に タイマー設定 を押すと、タイマー表示とランプが消え、タイマーモードが取り消されます。

※タイマーモードを取り消しても消火しません。

揚げものモード

準備

ごとく中央に鍋などを置く

適した鍋
直径：18〜24 cm
種類：天ぷら鍋
　　　底の平らな中華鍋
　　　鉄やアルミ製の鍋

適した油の量
500〜1000mL

コンロ操作部(シート)

タイマー　左コンロ　右コンロ
○200　○180　○160　○140　○自動消火　○5分保温
○おかゆ　○ごはん　炊飯
揚げもの　湯わかし　タイマー設定　センサー解除(3秒押し)

❶❸　❷

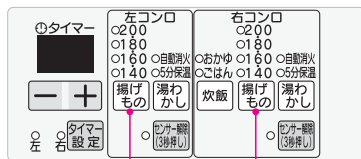
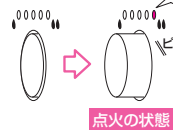
※写真・イラストは、110-H000型の場合です。

基本操作（全コンロ）

❶ 点火

点火の状態

❷ 温度設定し、調理する〈着火後すぐ〉

点灯
○200 ●180 ○160 ○140
揚げもの　ピッ

設定温度になると『ピピピッ』でお知らせ！

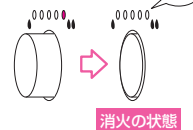
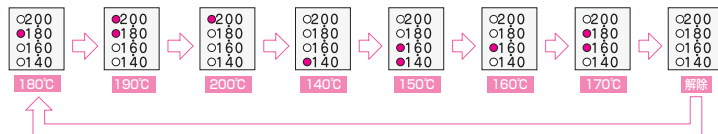
調理を始めてください

❸ 消火

消灯

消火の状態

揚げもの を押す毎に切り替わります。

180℃ → 190℃ → 200℃ → 140℃ → 150℃ → 160℃ → 170℃ → 解除

・点火する前にも設定できます。
・自動的に強火と弱火を繰り返し、設定した温度を保ちます。
・弱火から強火に切り替わる一瞬、炎が大きくなりますので注意してください。
・途中で設定温度を変更する場合は、揚げもの を押してお好みの温度に合わせてください。
※温度設定を解除しても火は消えません。

揚げもののコツ

◇油の飛び散りやすい材料は下ごしらえをする。
（水分や空気は、加熱されると膨張して破裂するため。）

ドーナツ
・生地には、必ずベーキングパウダーや砂糖を入れる。

イカ
・皮をむき、両面に切り目を入れる。

ししとう
（中が空洞の野菜など）
・切り目を入れる。

エビ
・尾は先を切る。

うずら(ゆで卵など)
・串などで刺す。

水分を含む野菜
・水分をとる。

◇複数の揚げものをするときは、低温設定のものから調理する。
（温度を下げるのに時間がかかるため。）
◇一度に揚げる量は、油の表面積の半分程度にする。

焼きものにも便利

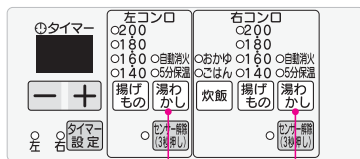
◇ハンバーグやギョーザ、ホットケーキなど焦げつきやすい焼きものも、揚げものモードの温度調節を使えば簡単。
ほどよい焦げ色に焼きあげます。

温度設定のめやす

	140℃	150℃	160℃	170℃	180℃	190℃	200℃
揚げもの						クルトン	クルトン
					手作りコロッケ	手作りコロッケ	
				冷凍食品(コロッケなど)・天ぷら	冷凍食品(コロッケなど)・天ぷら		
			とりのからあげ・フライ・とんかつ	とりのからあげ・フライ・とんかつ			
			ドーナツ・フリッター				
焼きもの			ギョーザ・お好み焼き	ギョーザ・お好み焼き	ギョーザ・お好み焼き		
	だし巻き卵 ハンバーグ ホットケーキ						

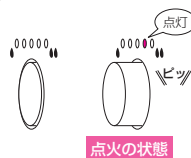
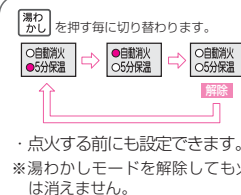
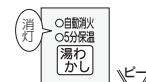
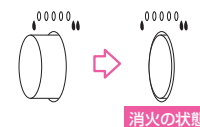
ご注意

◇油の温度は天ぷら用鉄製鍋を基準に設定しています。鍋の種類・材質・大きさや厚み、油量などにより、設定温度と異なったり温度変化が大きくなることがあります。
◇油の温度が高い状態で温度設定したり途中で油をたすと、設定温度と油の温度がずれることがあります。
◇設定温度になっても調理物を入れないと、設定温度より調理油の温度が上昇することがあります。
◇焼きものの焦げの程度はフライパンの大きさ、材質、調理内容によって異なります。

湯わかしモード

お願い

◇やかんや鍋の材質、水量、形状などにより消火や弱火になるタイミングが異なる場合があります。
◇火力はやかんや鍋の径に応じて炎があふれない程度に調節してください。
※ただし、火力を弱火で使用しますとお湯がわく前に保温になったり、消火したりします。
◇水量が多すぎるとふきこぼれる場合がありますので、やけどなどにご注意ください。
◇お湯から湯わかしモードを使用した場合は、ふっとうしてから消火や弱火になるまで時間を要する場合や、ふっとうする前に消火する場合があります。

—温度センサーが正しくはたらくために次のことを守ってください—

◇やかんや鍋のふたの開閉はしない
◇やかんや鍋を動かさない
◇水をかき混ぜない
◇途中で水を入れたり具を入れない
◇途中で火力を変えない

炊飯モード 下準備

お米の準備

お米と水の量のめやす

[ごはん]

お米の量	水の量
1.0合(150g)(180mL)	約300mL
1.5合(225g)(270mL)	約400mL
2.0合(300g)(360mL)	約500mL
2.5合(375g)(450mL)	約600mL
3.0合(450g)(540mL)	約700mL

[おかゆ]

お米の量	水の量
0.5合(75g)(90mL)	約700mL
1.0合(150g)(180mL)	約1000mL

◇炊き込みごはんの場合は、ごはんに比べ約1割増の水の量(調味料、だしを含む)とし、具はお米の上にのせて炊いてください。
◇おかゆは七分がゆ程度の炊きあがりです。

ごはんのかたさを調節するときは、水量で調節してください。
(増減する水量は±10%程度までに)

※炊き上がりはお米の種類や質、鍋の種類や水温などによって異なりますので、お好みに応じて工夫してお使いください。

① お米をとぐ

◇たっぷりの水でさっとかき混ぜ、水を素早く捨てる。
一度目のとぎ水はすぐに流す。
(ぬかを含んだ最初のとぎ水を乾いたお米が吸わないようにする。)
「とぐ→洗い流す」を手早く数回繰り返し、洗ってください。
※といだ後のお米は、よく水を切ってください。
※といだ後、すぐに炊飯をするとごはんがかためになります。

② お米に水を含ませる

◇水の量は、上記のめやすを参考にしてください。
◇30分程度浸し、水を含ませる。(冬場は1時間程度)
・お湯を使わないでください。(ごはんに芯が残ります。)

③ 鍋のセット

適した鍋

鍋径:18cm以上
種類:アルミ製の鍋

◇炊飯専用鍋を別売しています。

品番:4111-H001型
現金標準価格3,675円(税込)

(価格・仕様は予告なしに変更される場合があります。)

◇水に浸したお米の入った鍋にふたをして、正しくセットしてください。
※温度センサーの上面や、鍋底に異物がないことを確認し、鍋底の中心が温度センサーに密着するように正しくセットしてください。

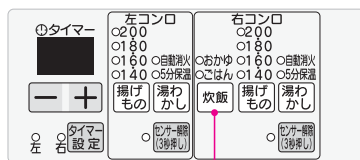
◇市販の文化鍋でも炊くことができます。
鍋の材質・形状によっては焦げつきや、ふきこぼれなど、うまく炊けない場合があります。
ごはんは、ガラス鍋や土鍋ではうまく炊けないため使用しないでください。(17ページ)
※別売の炊飯専用鍋のお求めは、お買い上げの販売店または、もよりの大阪ガスにお問い合わせください。

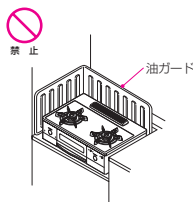
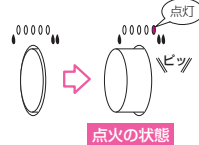
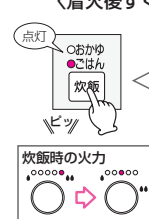
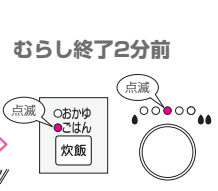
ご注意

◇お米のとぎが足りない場合は、においや着色および、ふきこぼれの原因になります。
◇お米をといだ後、すぐに炊飯をするとごはんがかためになります。
◇砕け米・粉米などが混ざった状態で炊飯すると、炊きムラや焦げの原因になります。
(一度水に浸したお米は砕けやすくなります。)

無洗米を炊くポイント

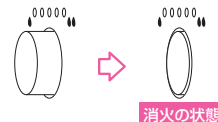
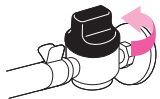
◇1〜2回すすぐ。
にごったまま炊飯すると、でんぷん質が沈殿し、上手に炊けない原因になります。
◇十分に水に浸す。
◇水の量を3%程多くする。または、無洗米専用の計量カップを使う。
◇よく混ぜて気泡をとばす。
水を加えただけでは、表面に気泡ができ、水が吸収されず上手に炊けない原因になります。

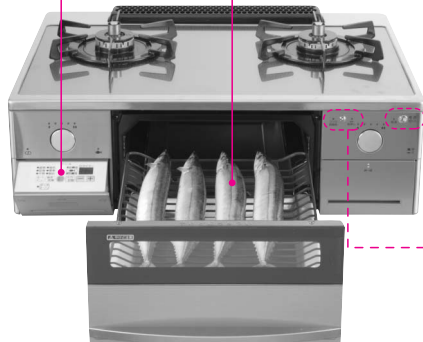
炊飯モード

ご注意

◇炊飯途中で、水をたしたり、鍋のふたを開けたりしないでください。また、炊飯モード使用中に消火してしまった場合などは、再度 炊飯 を押さないでください。うまく炊けない場合があります。
ごはんの場合は消火後むらし(約10分)を必要とします。むらしをしないとうまく炊きあがりません。
◇機器を囲う油ガードなどを設置すると排気の流れが変わるため、燃焼不良となり、炊きムラなどの原因になります。炊飯時は油ガードを取り除いてください。

おかゆについて

◇味付けは、おかゆが炊きあがり、自動消火してからしてください。
◇**おかゆモードはお米からおかゆをつくる機能です。**
ごはんからおかゆをつくる場合は下記を参考にしてください。

ごはんからおかゆの炊きかた

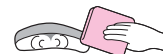
◇**2人分(茶わん約2杯分：300g)の例**
①冷やごはんはザルに入れ、流水でサッと洗ってほぐす。(ぬめりをとります。)
②鍋に水(4カップ強)とごはんを入れ強火で炊く。
③煮たったらアクをとり、弱火で10～15分炊く。
④消火し、好みに応じて塩を少々加え、数回かき混ぜてできあがり。

グリルを使う準備

❶ 機器のガス栓を全開にする

はじめてグリルを使うとき

◇初めてグリルを使うときは、グリル庫内の油を焼ききるために、グリル焼網を取り出し約8分空焼きしてください。（煙やにおいが出ることがあります。）
空焼きしているときに、グリル過熱防止センサーが作動し、自動的に弱火になったり、消火する場合があります。（タイマー表示部「02」表示）
消火した場合は、少し待ってから再度点火してください。

食材の準備

魚の下ごしらえ

- **冷凍の魚**
  - ・完全に解凍する
- **冷蔵の魚**
  - ・常温でしばらくおく
- **生魚**
  - ・水洗いしたあと、水気をよくふき取る
- **みそ漬けやかす漬けの魚**
  - ・みそやかすをよくふき取る

塩焼きの下ごしらえ

◇鮮度や材料にあった塩加減が必要です。塩をつけると、身がしまって身崩れしにくくなります。

- **さばやいわしなど脂肪分の多い背の青い魚**
  - ・多めに塩をして、おき時間は長めにする

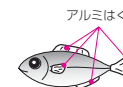
- **白身魚**
  - ・少なめに塩をして、おき時間は短めにする
- **川魚やいか、えび、貝など**
  - ・焼く直前に塩をふる

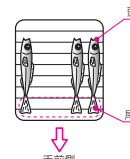
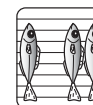
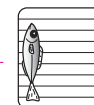
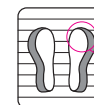
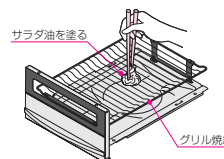
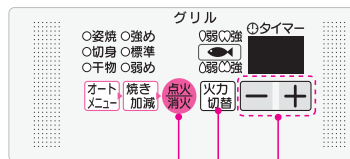
魚以外の下ごしらえ

- **なすやししとうなどの野菜は**
  - ・表面に切り目を入れる

- **鶏肉など油の多い食材は**
  - ・フォークなどで皮に穴を開け、皮を上にして焼く

ワンポイント

◇魚の重量の約2%程度の塩をつけます。身の厚いところには厚く、薄いところには薄くつけます。
◇尾やヒレはとくに焦げやすいので、多めに塩をつけてください。また、アルミはくで包んでおくと、焦げかたが薄くなります。

魚を焼くときは

◇グリル焼網にサラダ油などを塗ると、こびり付きなどが少なくなります。
◇魚は身の厚い部分や、頭を奥にして置いてください。
◇魚を1尾だけ焼く場合は、左右どちらか端に置いてください。
◇魚を3尾以上焼く場合は、まん中を避け、左右どちらかに寄せて置いてください。
◇ししゃもなどの小さな魚は、尾が焦げやすいのでグリル焼網の手前側に置いてください。

グリルの使いかた：マニュアルグリル

⚠警告

鶏肉などの脂の多い食材を調理するときは、上下の火力を『弱』にして焼くようにする

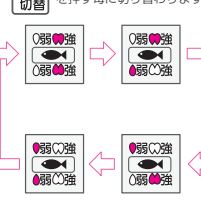
グリル受け皿にたまった脂に引火し、火災のおそれがあります。

必ず守る

⚠注意

焼きすぎに注意する

魚に火がつき火災の原因になります。グリル庫内で魚などが燃えたり、たまった脂に引火した場合は、すぐに点火／消火キーを押して消火してください。

必ず守る

グリルタイマーについて

◇グリルが点火すると、自動的にグリルタイマーがスタートします。

・グリル庫内の温度に応じて、タイマー設定6～9分を自動的に設定します。

※タイマー表示は切り上げ表示になっていますので、初期設定時間がすぐに変わる場合があります。

コツとご注意

◇形くずれ防止のコツ

・2分程度予熱し、グリル焼網にサラダ油を塗ってください。
・予熱後一旦消火し、魚をグリル焼網にのせて再度点火し、火力を調節してタイマーを設定してください。

詳しくは付属のクッキングブックをご覧ください。

◇ご注意

・グリル庫内が高温になると、安全のため自動的に火力を弱めたり消火します。
　グリル過熱防止センサーがはたらき、消火した場合(タイマー表示部「02」表示)は、しばらく(約3分)待ってから再度点火してください。
・脂の多い魚を焼いているときは、煙が多く出る場合があります。
・グリル操作部のタイマーは、グリル専用タイマーのためコンロには使用できません。
・干物や脂分の多い魚(にしん・塩さばなど)は発火しやすいので、焼きすぎに注意してください。(調理中はグリル庫内の状態に十分注意してください。)また、小魚の干物(めざし・うるめなど)の焼き時間のめやすは2～3分です。(グリル庫内の温度が高い場合は1分程度。)焼きすぎに注意してください。
焼きすぎた場合、魚やたまった脂が燃えて、火災のおそれや機器焼損の原因になります。

オートグリルモード

準　備

グリル燃焼ランプ

グリル操作部(シート)

基本操作(グリル)

❶ メニューを設定する

オートメニュー を押す毎に切り替わります。

○姿焼 ●切身 ○干物 ⇒ ●姿焼 ○切身 ○干物 ⇒ ○姿焼 ○切身 ●干物 ⇒ ○姿焼 ○切身 ○干物(解除)

❷ 焼き加減を設定する

焼き加減 を押す毎に切り替わります。

○強め ●標準 ○弱め ⇒ ●強め ○標準 ○弱め ⇒ ○強め ○標準 ●弱め

❸ 点 火

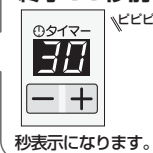
点灯 ピッ グリル燃焼ランプ ドット点滅

点火すると機器が調理時間を予測し、時間(分)が表示されるまで、グリルタイマー表示のドットが点滅します。

※自動機能のためグリルタイマー時間の変更はできません。

終了30秒前

ピピピッ

秒表示になります。

自動消火(タイマー終了)

グリル燃焼ランプ 消灯 点滅 ピー

グリル燃焼ランプが消灯し、ブザー音『ピー』とタイマー表示部点滅でお知らせした後、タイマー表示部が消灯します。

⚠注意

- **魚などの焼きかたが浅い場合や、焼き足したい場合はマニュアルグリル(33ページ)で焼く**
  その場合、設定時間を短くして焼きすぎに注意してください。
  焼きすぎた場合、調理物の脂が燃えて、火災のおそれや機器焼損の原因になります。
- **みりん干し・めざし・市販のみりんづけ・うるめいわしの丸干し・身欠きにしんは、マニュアルグリルで焼き、オートグリルモードを使用しない**
  発火のおそれがあります。

必ず守る

お願い

◇機器が正しい調理時間を予測するため、下記のことをお守りください。
- オートメニューは魚専用です。魚以外は、マニュアルグリルで焼いてください。
- 予熱しないで使用してください。
- オートグリル使用中は、グリルとびらを開けないでください。
- 種類や大きさの異なる魚を同時に焼かないでください。

◇連続して調理するときなど、グリル庫内の温度が高い場合は、オートグリルモードを受けつけない場合があります。

オートメニュー を押すとブザー音『ピーピーピー』と、タイマー表示部『H』でお知らせします。
しばらく待ってから使用してください。
※すぐに使用したい場合は、マニュアルグリル(33ページ)で使用してください。

◇調理終了のお知らせ後、すぐに調理物を取り出してください。
余熱で焦げることがあります。

オートグリルモードの取り消し

グリル操作部の 点火消火 を押し、消火する。

取り消し後に再び調理する場合は、マニュアルグリル(33ページ)で行ってください。

オートグリルモード

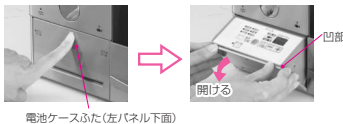
◆魚の種類や大きさなどにより、オートメニューと焼き加減を選んでください。

オートメニュー	焼き加減 弱め	焼き加減 標準	焼き加減 強め	魚の置きかた	ポイント
姿焼	★さんま 1～5尾(1尾 180g以下)	★さんま 1～5尾(1尾 180g以上) ★あじ 1～5尾(1尾 200g以下) 鯛 1尾(1尾 250g以下)	★あじ 1～5尾(1尾 200g以上) 鯛 1尾(1尾 250g以上)	◇頭を奥に 1尾の場合 端に置く 2尾の場合 均等に置く 3尾以上の場合、まん中の魚(裏面)の焼き加減が浅くなるため、まん中をあけ、左右どちらかに寄せて置く 手前側	◇尾・ヒレをきれいに焼く ・多めの塩を塗る ・アルミはくで包む アルミはく ◇火通りをよくする ・皮面に切り込みを入れる ◇みそ漬け・照り焼きをきれいに焼く ・表面のみそ漬けタレを十分にふき取り、焼き加減を弱めで調理する
切身	ぶり照り焼き 1～6切(1切 80g程度) さわらみそ漬け 1～6切(1切 80g程度)	さば切身 1～6切(1切 80g程度) 鮭切身 1～6切(1切 80g程度)	さば切身 1～2切(1切 150g程度) 太刀魚 1～6切(1切 80g程度)	◇皮面を上向きに 身の厚い部分を奥に置く 小さい切身は、身の薄い部分を外側にして左右どちらかに置く 手前側	**お願い** ◇厚みのある魚など(切身 2.5cm、姿 4cmを超えるもの)は中まで火が通りにくいので、マニュアルグリル(33ページ)で様子を見ながら焼いてください
干物	ししゃも 約10尾 さんま開き 1～2枚(1枚 100g程度)	あじ開き 1～4枚(1枚 70g程度) 干しかれい 1～2枚(1枚 120g程度) ほっけ開き 1～2枚(1枚 180g以下)	ほっけ開き 1～2枚(1枚 180g以上)	◇頭を奥に 手前側	◇干物は乾燥しているほど焼けやすくなっています ◇脂のりがよい場合は焦げやすくなります

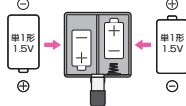
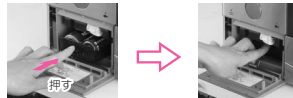
★：さんま、あじを5尾焼くと、まん中の魚(裏面)の焼き加減が浅くなります。
1～4尾で焼くことをおすすめします。

電池交換

◆必ず機器が冷えてから行ってください。

1 電池ケースふたの左右側面の凹部を指で引っかけて、矢印の方向に開ける。

2 操作部のフチを指で押して操作部のみを元に戻す。
※操作部を戻すとき、フチ部以外は手を触れないでください。

3 電池ケース前面にあるつまみを持ち上げる。電池ケースを引き抜く。
※電池ケースは落下防止のため、途中で止まる仕様になっています。
電池ケース上下をはさむように持ち替え、少し持ち上げて引き抜いてください。

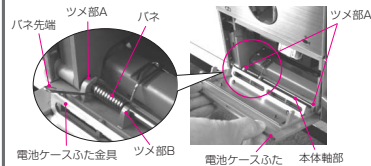
4 単1形アルカリ乾電池(2個)の⊕⊖を確かめ、電池ケースに組み込む。

5 電池ケースを奥まで押し込む。
（カチッと音がするまで押し込む）
※確実に奥まで差し込まないと、電源が入らなかったり、電池消耗ランプが点滅する場合があります。

6 電池ケースふたを元どおり確実に閉じ、電源ボタンが入るか確認する。
※電池ケースふたを確実に閉じないと、操作部と電池ケースふたの上部にすき間ができる場合があります。

◆電池ケースふたがはずれた場合の取り付け方法

バネを電池ケースふたのツメ部A(左側)とBの間に置き、バネ先端を電池ケースふた金具の上にのせ、電池ケースふたのツメ部A(2ヶ所)を本体軸部にパチンと音がするまではめ込んでください。

⚠注意

乾電池は充電・分解・過熱したり、火の中に投入しない
乾電池が破裂し、手や服などを汚すだけでなく、目などに入ると大変危険です。

禁止

お願い

◇電池ケースふたは約90°まで開きます。それ以上は無理に開かないでください。ふたがはずれ落ちる原因になります。もしはずれた場合は、上記の「電池ケースふたがはずれた場合の取り付け方法」を参照してください。
◇乾電池の挿入方向を間違えないようにしてください。また、新しい乾電池と古い乾電池または、種類の違う乾電池を混ぜて使用しないでください。
◇乾電池は必ず2個とも同種類の新品のアルカリ乾電池を使用してください。マンガン乾電池を使用すると寿命が短くなります。
◇電池ケースに水や異物が入った場合、ふき取ってきれいにしてください。電池機能不良の原因となります。

◇乾電池の寿命は、乾電池の種類によって異なりますが、通常約1年をめやすにしてください。
◇付属の乾電池は工場出荷時に納められたもので、自然放電により寿命が短くなっている場合があります。

お手入れ　その前に

⚠注意

お手入れは、機器のガス栓を閉じ、機器が冷えてから手袋をはめて行う
とくにグリル排気口の中側(奥側)、グリル庫内をお手入れするときは、十分注意する
やけどや機器の角などでけがをする原因になります。

お手入れ後は、機器およびグリル庫内にふきん・紙類などを置き忘れていないか必ず確認する
バーナーキャップ水洗い後は、よく水気を切る
水分が残ったまま取り付けると、点火不良や不完全燃焼になります。

ごとくやバーナーキャップを正しく取り付ける
正しく取り付けないと、点火しなかったり炎が不均一になり、異常燃焼や部品が焼損、変形するおそれがあります。

お手入れ道具・洗剤について

	道具・洗剤	備考
○	スポンジたわし、やわらかい布、やわらかい歯ブラシ、台所用中性洗剤、クリームクレンザー（トッププレートのみ）	
×	ナイロンたわし、亀の子たわし、金属たわし、スポンジたわし裏面、クレンザー、ミガキ粉、硬い歯ブラシ	◇キズの原因となるもの ・部品・グリルとびらガラス・ホーロー・フッ素コート・クリアコートや塗装の表面にキズがつき、はがれ・欠け・変色・変質・さび・割れの原因になります。
×	酸性洗剤・アルカリ性洗剤・漂白剤、シンナー・ベンジン・アルコール	◇部品やホーロー・フッ素コート・クリアコートや塗装の表面が変質し、はがれ・変色・さび・樹脂部品の割れの原因になるもの
×	歯みがき粉、弱酸性洗剤・弱アルカリ性洗剤・クリームクレンザー	◇樹脂部品の割れ・表面の変質・キズ、変色・さびの原因になるもの
直接かけて使ってはいけないもの	スプレー式洗剤	・機器内部に洗剤が入ると故障の原因になります。必ずやわらかい布やスポンジたわしなどに含ませてから使用してください。

お願い

◇ご使用の都度、お手入れしてください。汚れたままにしますと汚れがこびりつき、落ちにくくなります。
煮こぼれをした場合は、その都度お手入れをしてください。
煮こぼれしたまま放置するとお手入れする部品が固着し、はずれにくくなったり、故障の原因になります。
とくに砂糖などを含んだ濃い汁は、すぐにふき取ってください。焼きついて掃除が困難になります。

◇バーナーキャップ・ごとく・グリル排気口カバー・グリル部品(グリルとびら、グリル焼網、グリル受け皿、サイドカバー)ははずせます。それ以外の部品は、絶対に取りはずさないでください。

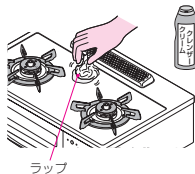
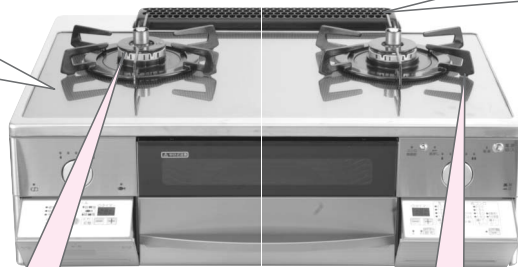
お手入れ　（トップフレート・本体・ごとく部・バーナー部）

◆お手入れは、ガス栓を閉じ、機器が冷えてから手袋をはめて行ってください。
◆洗剤を使用した後は、洗剤分が残らないようにしてください。
◆部品を取り付けした後は、傾きがないことを確認してください。

トッププレート

◇台所用中性洗剤や、水を含ませたスポンジ、布などのやわらかい物でふき取った後、洗剤や水分が残らないよう、乾いた布で再度ふき取ってください。

取れにくい汚れ

◇メラニン樹脂系のスポンジを使用したり、丸めたラップにクリームクレンザー（表面印刷がうすくなるため、常用はしないでください）をつけてこすり、ふき取ってください。

※バーナーリング・バーナー本体にクリームクレンザーがかかると、塗装のはがれ、色が薄くなる、光沢がなくなるなどの原因となります。

グリル排気口カバー

◇台所用中性洗剤を含ませた布やスポンジで汚れをふき取った後、洗剤や水分が残らないよう、乾いた布で再度ふき取ってください。

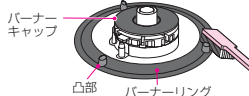
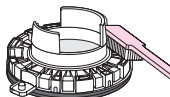
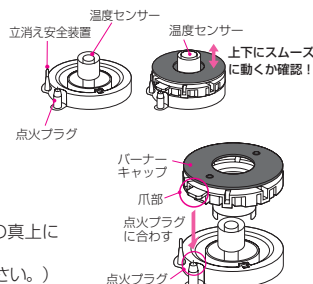
取れにくい汚れ

◇台所用中性洗剤で丸洗いした後、洗剤や水分が残らないよう、乾いた布でふき取ってください。

取り付けかた

◇グリル排気口カバーをグリル排気口の枠に合わして取り付けてください。

バーナー部

◇バーナーキャップやバーナーリングは、台所用中性洗剤を含ませた布やスポンジで汚れをふき取った後、洗剤や水分が残らないよう、乾いた布で再度ふき取ってください。
※バーナーキャップの目づまりや、バーナーリング周りは、歯ブラシなどでお手入れしてください。

◇点火プラグ・立消え安全装置・温度センサーは、煮こぼれなどの汚れを乾いた布でふき取ってください。（洗剤などは使用しないでください。）
◇点火プラグ・立消え安全装置・温度センサーにキズや衝撃をあたえないようにしてください。
※センサーは軽い力で、上下にスムーズに動くか確認してください。

取り付けかた

◇バーナーキャップ本体の爪部が、点火プラグの真上にくるように合わせ、取り付けてください。
（点火プラグに衝撃をあたえないようにしてください。）

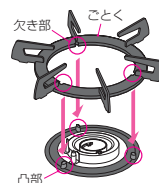
ごとく

◇台所用中性洗剤を含ませた布やスポンジで汚れをふき取った後、洗剤や水分が残らないよう、乾いた布で再度ふき取ってください。

取れにくい汚れ

◇台所用中性洗剤で丸洗いした後、洗剤や水分が残らないよう、乾いた布でふき取ってください。

取り付けかた

◇ごとくの下部にある欠き部に、バーナーリングの凸部（3ヶ所）を合わせて取り付けてください。

機器表面・操作部

◇乾いた布でよくふいてください。

取れにくい汚れ

◇台所中性洗剤を含ませた布でふき取った後、洗剤や水分が残らないよう、乾いた布で再度ふき取ってください。

※グリルとびら取っ手には、特殊塗装を施していますが、万一表面の塗装がはがれても使用上問題はありません。

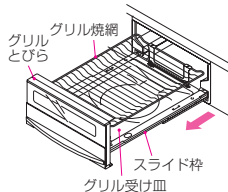
◆お手入れは、ガス栓を閉じ、機器が冷えてから手袋をはめて行ってください。
◆洗剤を使用した後は、洗剤分が残らないようにしてください。
◆部品を取り付けした後は、傾きがないことを確認してください。

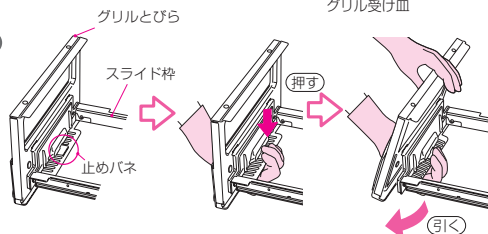
グリル部のお手入れ

グリル焼網・グリル受け皿・グリルとびら・サイドカバーの取りはずし

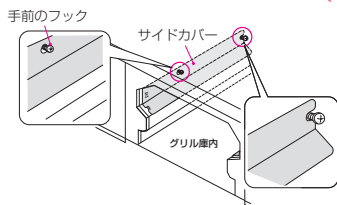
スライド枠は取りはずせません。

グリル焼網・グリル受け皿の取りはずしかた

・グリルとびらを水平にゆっくりと手前に止まるまで引き出す。
・グリル焼網・グリル受け皿を持ち上げて取りはずす。
※グリル使用直後はグリルとびらやグリル受け皿、グリル焼網、スライド枠が熱くなっていますので注意してください。
※グリル受け皿にたまった魚の脂などをこぼさないよう注意してください。

グリルとびらの取りはずしかた

・スライド枠とグリルとびらを固定している止めバネを押し下げ、もう片方の手を添えながら、手前に引く。
※グリル焼網をセットした状態では、グリルとびらは正しく取りはずすことができません。
※スライド枠は取りはずせません。

サイドカバーの取りはずしかた

・手前のフックからサイドカバーを取りはずす。
※サイドカバーは、(左)(右)があります。
※図は、サイドカバー(左)の場合です。サイドカバー(右)も同様に取りはずしてください。

手前のフック　サイドカバー　グリル庫内

グリル部のお手入れ

グリル焼網・グリル受け皿・グリルとびら・サイドカバー

・台所用中性洗剤や、水を含ませたスポンジ、布などのやわらかい物でふき取った後、洗剤や水分が残らないよう、乾いた布で再度ふき取ってください。
※汚れたまま放置したり、使用するとシミやフッ素コート(グリル焼網)やクリアコート(グリル受け皿)のはく離の原因となります。

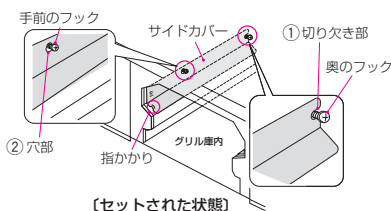
グリル庫内

・台所用中性洗剤や、水を含ませたスポンジでふき取った後、洗剤や水分が残らないよう、乾いた布で再度ふき取ってください。
※お手入れの際は、必ず手袋をはめてください。

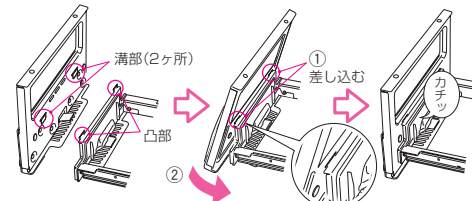
サイドカバー・グリルとびら・グリル受け皿・グリル焼網の取り付け

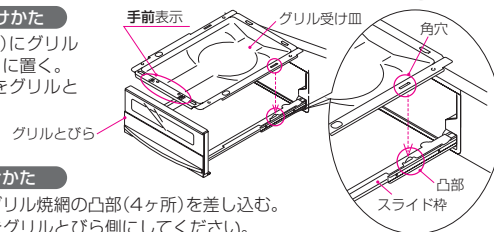
サイドカバーの取り付けかた

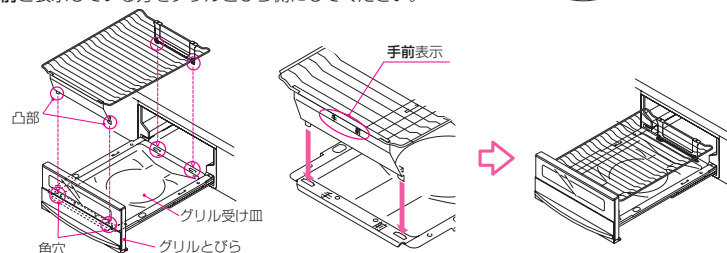
①奥のフックに、切り欠き部を差し込む。
②手前のフックに穴部を引っかける。
※サイドカバーは、(左)(右)がありますので、注意してください。
指かかりのある手前側に左または右と表示しています。
※図は、サイドカバー(左)の場合です。サイドカバー(右)も同様に取り付けてください。

手前のフック　サイドカバー　①切り欠き部　奥のフック　②穴部　指かかり　グリル庫内
〔セットされた状態〕

グリルとびらの取り付けかた

①グリルとびらの溝部(2ヶ所)に、スライド枠の凸部を差し込む。
②左右2ヶ所が確実に差し込まれていることを確認し、とびらの下部を『カチッ』と音がするまで押す。
※グリル焼網をセットした状態では、グリルとびらは正しくセットできません。

溝部(2ヶ所)　凸部　①差し込む　②　カチッ

グリル受け皿の取り付けかた

・スライド枠の凸部(左右)にグリル受け皿の角穴が入るように置く。
※**手前**と表示している方をグリルとびら側にしてください。

グリル焼網の取り付けかた

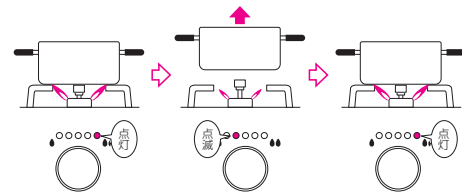
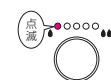
・グリル受け皿の角穴にグリル焼網の凸部(4ヶ所)を差し込む。
※**手前**と表示している方をグリルとびら側にしてください。

グリルとびらが閉まりにくい場合は、サイドカバー、グリル受け皿、グリル焼網が正しくセットされていません。再度きっちりとセットしてください。

安全機能・温度センサー

安全機能について

コンロ使用中に自動消火した場合は、必ず点火／消火ボタンを「消火の状態」にしてください。

立消え安全装置 （コンロ／グリル）	◇風や煮こぼれで火が消えた場合、自動的にガスを止めます。 （完全にガスが止まるまで数秒かかります。） ※再度点火するときは、窓や戸を開けて換気をし、ガスのにおいが完全になくなってから点火してください。 ・立消え安全装置に煮こぼれや水滴がついたときは、きれいにふき取ってください。 また、立消え安全装置に硬いものをぶつけないでください。 （点火不良の原因になります。） 後方から見た図
消し忘れ消火機能 （コンロ／グリル）	〈コンロ〉 ◇点火後、約120分（高温で変化のない場合、約30分）経過すると自動的にガスを止め、消火します。 ※センサー解除モード使用時、約60分（高温で変化のない場合、約30分）で消火します。 ※コンロ消し忘れ消火機能の設定時間は変更することができます。（54ページ） 〈グリル〉 ◇点火後、約18分経過すると自動的にガスを止め、消火します。
焦げつき自動消火 （コンロ）	◇焦げつきや空だきの場合、自動的にガスを止め、消火します。 ・焦げつきの程度は、鍋の材質・火力・調理物によって異なります。 ※弱火から強火に切り替えたときにセンサーがはたらいて自動消火することがあります。再度点火すると正常に作動します。 ※センサー解除モードを使用している間は、この機能ははたらきません。
天ぷら油過熱防止 （コンロ）	◇油温が約250℃になると強火⇔弱火をくり返し、約30分後に自動消火します。 それ以上に温度が高くなると、自動的にガスを止め、消火します。 ※鍋の種類や油の量によって自動消火時の油の温度は異なります。 **⚠警告** **センサー解除モードを使用するときは、揚げものなどの油調理はしない** センサー解除モードは天ぷら油過熱防止の消火温度が高くなっていますので、調理油が過熱され火災の原因になります。 発火注意 **⚠注意** **天ぷら油過熱防止がはたらいたときは、鍋や油の温度が相当高くなっているため注意する** やけどやけがの原因になります。 必ず守る ※センサー解除モードを使用している間は、この機能ははたらきません。

鍋なし検知 （コンロ）	◇鍋を置かなかったり、調理途中に鍋を上げたりした場合は、鍋なし検知がはたらきます。 **点火前** ・鍋を置かなかった場合は、点火しません。 （ブザー音『ピーピーピー』と火力表示ランプの点滅（全部）でお知らせします。） **調理途中** ・鍋を上げると、火力2に変わります。（弱火および火力2のときは変わりません。） ・鍋を元に戻すと火力も元に戻ります。 点灯　点滅　点灯 **⚠注意** **調理途中、鍋を上げたあとに鍋を戻すと、火力も元に戻ります** バーナー付近には顔や手を近づけないでください。 やけどの原因になります。 必ず守る 《点火後に鍋を上げるなどした状態が約1分間続くと》 ◇自動消火し、ブザー音『ピーピーピー』と火力表示ランプ（左端）の点滅でお知らせします。 点滅 ※センサー解除モードを使用している間は、この機能ははたらきません。
グリル過熱防止センサー （グリル）	◇グリル庫内やグリル受け皿の温度が異常に高い場合、安全のため弱火にしたり、ガスを止め、自動消火します。 **⚠注意** **グリル過熱防止センサーがはたらいたときは、グリル受け皿やグリルとびらガラスの温度が相当高くなっているため注意する** やけどやけがの原因になります。 必ず守る

故障かな？と思ったら①

修理を依頼される前にこの表で確かめてください

区分	こんなとき	番号	考えられること	参照ページ
電源	電源が入りにくい（または入らない）	―	お手入れなどで誤って電源ボタンに触れても電源が入らないようにしています。 他のボタンより長く（0.3秒）押してください。	―
点火	点火しない ①点火しない ②点火しにくい ③スパークしない ④点火してもすぐ消える	①② ③④	電池交換サインが点滅していませんか？ 乾電池が消耗していて、機器を作動させる電圧がなくなったためです。 新しいアルカリ乾電池（単1形：2個）に交換してください。	39
			バーナーキャップが傾いたり、浮いたりしていませんか？	14・41
		①	電源は入っていますか？ 電源を入れないとすべての操作を受け付けません。	3・18 31
			ロックを解除していますか？	18
		①② ③	LPガスがなくなりかけていませんか？ （LPガスをご使用の場合）	―
			ガス配管内に空気が残っていませんか？ （長期間使用していなかったり、朝一番など）点火操作を繰り返してください。	―
			バーナーの炎口がつまっていませんか？ 点火プラグ、立消え安全装置、バーナーキャップがぬれたり、汚れたりしていませんか？	―
			グリルはコンロにくらべて点火に時間がかかります。	―
		①② ③④	アルミはく製しる受けを使用していませんか？ 使用しないでください。	8
		①②	ゴム管の接続が不完全だったり、ひび割れや穴があいていませんか？ **ただちに使うのをやめ、機器のガス栓を閉じてから原因を調べてください。** ゴム管をきっちりと接続してください。 ひび割れや穴があいている場合は、ゴム管を交換してください。火災のおそれがあります。	6・16
			機器のガス栓を全開にしてますか？	18・31
			鍋を置いていますか？ 鍋を置いていないと点火しません。	18・46
			鍋底のへこみ（約4mm以上）が大きな鍋を使用していませんか？ 温度センサーが正しく密着していません。 鍋底がへこんでいない鍋を使用するか、センサー解除モードを使用してください。	4・7 20
		③	連続で96時間、鍋を置いたままにしていませんか？ 安全のため、鍋なし検知センサーチェックを行っており、使用できなくなるようにしています。一旦鍋などを上げて、再度点火してください。	―
		④	温度センサーが高温になっていませんか？ 安全装置が作動して消火した場合、温度センサーの温度が下がるまで点火してもすぐ消火します。	―

区分	こんなとき	番号	考えられること	参照ページ
点火	グリルの点火操作を受け付けない	―	点火不良が数回続くと安全装置が作動し、前回の点火操作から約10秒間は受け付けません。 しばらく待ってから、再度点火操作してください。	―
	点火すると他のバーナーもスパーク（パチパチ）する	―	1ヶ所の点火操作ですべてのバーナーでスパークします。 異常ではありません。	―
	点火／消火ボタン（コンロ）、点火／消火キー（グリル）から手を放してもスパークする	―	点火/消火ボタン、点火/消火キーから手を放してもスパークが続きます。（最長約7秒） 異常ではありません。	―
	複数のバーナーを連続で操作すると、操作された順番と動作する順番が異なる	―	機器で動作する順番を設定しています。 異常ではありません。	―
燃焼	炎の状態がおかしい ①炎が安定しない ②炎が黄色い、赤い ③異常音をたてて燃える、消える ④炎が均一でない ⑤使用中炎が消える ⑥鍋にすすがつく	①② ③④ ⑤⑥	バーナー炎口がつまっていませんか？ 点火プラグ、立消え安全装置、バーナーキャップがぬれたり、汚れたりしていませんか？	41
			バーナーキャップが傾いたり、浮いたりしていませんか？	14・41
		②④ ⑤⑥	アルミはく製しる受けを使用していませんか？ 使用しないでください。	8
		①④ ⑤	風が吹き込んでいませんか？ 扇風機や冷暖房機器の風があたっていませんか？	9・13
		②⑤	換気をしていますか？	9
			火力調節をはやく操作していませんか？ はやく操作すると、炎が赤くなる場合があります。 異常ではありません。ゆっくり操作してください。	―
		②	加湿器を使用していませんか？ 加湿器を使用すると水分に含まれるカルシウムが燃えて炎が赤くなることがあります。異常ではありません。	―
			コンロとグリルを同時に使用していませんか？ グリル使用時にコンロを使用すると焼きものの塩分（ナトリウム）やカルシウムが燃えて、コンロの炎も赤くなります。異常ではありません。	―
			火力調節時に一瞬炎が黄色くなったり大きくなる場合があります。異常ではありません。	―
		⑤	弱火の状態でグリルとびらをはやく開閉していませんか？ はやく開閉すると消火することがあります。 ゆっくり開閉してください。	13
	すぐに消火しない	―	バーナー内部に残ったガスが燃焼しているためです。 異常ではありません。	―
	強火になったとき一瞬炎が大きくなる	―	バーナー内部のガスが一度に出されるためです。 異常ではありません。	―

故障かな？と思ったら②

	こんなとき		考えられること	参照ページ
音	**使用中、消火後に音がする** ①「ポン」と音がする ②「カチッ」と音がする ③キシミ音がする ④「シャー」と音がする ⑤点火初期に「ポッポッ」と音がする ⑥グリル使用中に魚などの脂が「パチパチ・ジュージュー」とはねる音がする	①	バーナーキャップを正しくセットしていますか？ コンロバーナー使用後の「ポン」という火の消えたときの音です。異常ではありません。 バーナーキャップが正しくセットされていないと上記のような音がする場合があります。	41
		②	火力を切り替える動作音です。 異常ではありません。	－
		③	点火後や消火後にキシミ音がでますが、加熱や冷却されるときに、金属が膨張収縮して起こる音です。 異常ではありません。	－
		④	コンロバーナー使用中「シャー」と音がでますが、燃焼するガスの通過音です。 異常ではありません。	－
		⑤	機器が冷えている状態で点火するとしばらく「ポッポッ」と音のする場合があります。 異常ではありません。 機器が温まると音はなくなります。	－
		⑥	魚などに含まれている水分が油と接触して蒸発する音です。 異常ではありません。	－
使用時	**コンロ使用時に…** ①調理中に消火する ②油が高温になっていても自動消火しない ③点火してもすぐ消える ④自動で火力が変わる ⑤火力を調節しても変わらなかったり、欲しい火力にならない ⑥鍋底がひどく焦げついて消火する ⑦揚げものがうまくできない ⑧弱火になって1分後に消火する	①②	鍋の形状や材質が適していますか？	17
		③④	鍋底が温度センサーと密着していますか？	4・7
		⑥⑦	鍋底や温度センサーが汚れていませんか？	
		①② ③④ ⑦	油の量は適切ですか？ 油量500mL～1000mLが適切です。 鍋の形状や材質、油の量によっては油の温度が設定温度より高めになったり低めになったりする場合があります。 設定温度を加減してお使いください。	17・23 24
		①⑥	鍋底が焦げついて消火していませんか？ 焦げつきや空だきの場合、焦げつき自動消火がはたらいて、自動的に消火します。	45
			カレーやシチューなどとろみのある料理を中火以上で再加熱していませんか？ 水を加え弱火で様子を見ながらかき混ぜて調理してください。	－
		①	長時間使用していませんか？ コンロは、点火後約120分で自動消火し、消し忘れを防ぎます。	45
			タイマーが終了していませんか？ 再度点火してください。	22
			弱火の状態でグリルとびらをはやく開閉していませんか？ はやく開閉すると消火することがあります。 ゆっくり開閉してください。	13

	こんなとき		考えられること	参照ページ
使用時	**コンロ使用時に…** ①調理中に消火する ②油が高温になっていても自動消火しない ③点火してもすぐ消える ④自動で火力が変わる ⑤火力を調節しても変わらなかったり、欲しい火力にならない ⑥鍋底がひどく焦げついて消火する ⑦揚げものがうまくできない ⑧弱火になって1分後に消火する	①③	温度センサーが高温になっていませんか？ 安全装置がはたらいて消火した場合、温度センサーの温度が下がるまで点火してもすぐ消火します。	45
		③	冷凍食品や冷凍した調理物をそのまま調理していませんか？解凍してから調理してください。	－
		④	鍋の温度が高温になると、過熱防止のため自動的に火力を切り替えます。 弱火⇔強火を繰り返し、この状態が約30分続くと自動消火します。 弱火になると支障のあるときは、センサー解除キーを押すと、高温での調理ができます。	45
			安全のため、火力を段階的に戻しています。 異常ではありません。	46
			フライパンや鍋をふったり、浮かせて調理していませんか？ フライパンや鍋を持ち上げると、弱火になります。弱火になると支障のあるときは、センサー解除キーを押してください。	20・46
		⑤	急な火力調節をしていませんか？ 急な操作を受け付けないことがあります。 異常ではありません。 ゆっくり操作してください。	－
			火力微調節状態では、火力の変化が小さい（変化しない）ところがあります。 火力が変化する位置まで回してください。	20
		⑥	カラメル、みそなど水分のほとんどない料理を中火以上で加熱していませんか？ 弱火で様子を見ながらかき混ぜて調理してください。	－
		⑧	鍋などを置いていますか？ 鍋などを上げた状態が約1分続くと自動消火します。	46
	炊飯モードで上手に炊飯ができない ①ふきこぼれる ②ごはんがかたい ③ごはんがやわらかい ④ごはんが焦げる	①② ③④	炊飯に適した鍋を使用していますか？	17・27
			鍋底が温度センサーと密着していますか？	4・7
			炊飯量は適切ですか？ ごはん1～3合、おかゆ0.5合～1合が適切です。	27
			お米の量や水量を正しく計量していますか？	27
		②③	銘柄や産地、保存期間により炊きあがりのかたさや粘り、食味が変わります。	－
		②④	よく洗米していますか？	27・28
		②	ひたしおき時間は十分ですか？	27
			炊飯途中にふたを開けていませんか？	29
			炊き上がった後、10～15分程度むらしていますか？	29・30
			無洗米を使用していませんか？ 1～2回洗米し、3%ぐらい多めに水をいれて、必ず浸しおきをして炊飯してください。	28
		③	むらした後、ごはんをかき混ぜていますか？	30
		④	炊きこみごはんではありませんか？ 白米にくらべ焦げやすくなります。	－

故障かな？と思ったら③

	こんなとき		考えられること	参照ページ
使用時	**湯わかしモードを使用しても…** ①お湯がぬるい ②お知らせが遅い ③ふきこぼれる	①②③	湯わかしに適した鍋を使用していますか？	17・25
			鍋底が温度センサーと密着していますか？	4・7
			水の量は適切ですか？ 水量500mL～2000mLが適切です。	17・25
		①②	お湯（70℃以上）を湯わかしモードでわかしていませんか？ お湯から湯わかしモードを使用した場合は、ふっとうしてから消火や弱火になるまで時間を要する場合や、ふっとうする前に消火する場合があります。	25
		①	火力を弱火にしていませんか？ 火力を弱火で使用すると、ふっとうする前に保温になったり、消火したりします。	
		②	加熱中に鍋を動かしたり、ふたを開閉したり、水をかき混ぜたりしていませんか？	17・25
	グリル使用時に… ①焼けすぎる ②焼け足りない ③焼きムラ ④煙が出る ⑤オートメニューを受け付けない ⑥火力が変わる ⑦調理中に消火する	②③④⑦	グリルとびらは確実に閉まっていますか？	－
		①②③	焼き加減の設定、魚などの調理物の置きかたは合っていますか？	32・37 38
			食材にあった火力にしていますか？	33・34
		⑤⑦	グリル庫内の温度が高くなっていませんか？ グリル庫内の温度が高すぎると、オートグリルモードは受け付けません。マニュアルグリルは受け付けますが、過熱防止センサーがはたらき、設定したタイマー時間より短い時間で消火することがあります。 グリル庫内が冷めるまで（約3分）待ってから使用してください。	35
		①	みそ漬けやかす漬けの魚を焼くときは、みそやかすは取ってから焼いていますか？	32・38
		②	冷蔵庫から出した冷たいままの魚などを焼いていませんか？ 完全に解凍していますか？	13・32
		④	脂の多い魚などを焼くと煙が多く出るため、排気口以外からも煙が出る場合があります。	34
			初めてグリルを使うときグリル排気口以外から煙やにおいが出ます。グリルには加工油を使っておりその油が焼けるためです。異常ではありません。	31
		⑥	オートグリルモード使用時は、火力を自動的に切り替えます。異常ではありません。	－
		⑦	グリルタイマーが終了していませんか？ 再度点火してください。	－

	こんなとき		考えられること	参照ページ
電池	**使用時に『ピー』というブザー音とともに電池交換サインが点滅する**	－	乾電池が消耗していて、機器を作動させる電圧がなくなったためです。 新しいアルカリ乾電池（単1形：2個）に交換してください。	39
	乾電池を交換しても電池交換サインが点滅する	－	乾電池に記載されている使用期間を確認してください。未使用の乾電池でも、古くなった乾電池は消耗していますので、新しいアルカリ乾電池（単1形：2個）に交換してください。	39
その他	**部品が変色する** ①表面が変色する ②ごとくが変色する ③バーナーキャップが変色する	①②③	酸性やアルカリ性洗剤を使用していませんか？	40
		②	ごとく先端は、炎があたり白くざらざらになります。異常ではありません。	－

次の表示が出たら

コンロ・グリル操作部

パネル

シート

コンロ操作部

パネル

シート

※イラストは110-H000型の場合です。

<table>
<tr><th></th><th>お知らせ表示</th><th>原因</th><th>処置</th></tr>
<tr><td rowspan="4">コンロ</td><td>ランプ表示(点滅)
(例) 左 タイマー設定 ＋ コンロタイマー表示部(点滅) 00</td><td>タイマー設定時間が終了したとき</td><td rowspan="2">点火／消火ボタンを「消火の状態」に戻してください。
続けてお使いになるときは、十分換気をしてから、再度点火してください。</td></tr>
<tr><td>●○○○○ ＋ 11
12
02
(表示なし)</td><td>バーナー不着火(点火に失敗したとき)
バーナー途中消火
(煮こぼれや風などで消火したとき)
焦げつきや異常高温になったとき
コンロ消し忘れ消火機能が作動したとき</td></tr>
<tr><td>●●●●●</td><td>鍋なし検知が作動したとき</td><td>鍋などをのせて再度点火してください。</td></tr>
<tr><td>●○○○○ ＋ 23</td><td>センサーチェックが作動したとき</td><td>鍋などを一旦上げてください。続けてお使いになるときは、再度鍋をのせて点火してください。鍋を上げた状態にしても、5秒毎のブザー音「ピー」報知と火力表示ランプの点滅が継続した場合は、点検が必要です。お買い上げの販売店または、もよりの大阪ガスに連絡してください。</td></tr>
<tr><td rowspan="3">グリル</td><td>グリルタイマー表示部(点滅) 00</td><td>タイマー設定時間が終了したとき</td><td rowspan="2">続けてお使いになるときは、十分換気をしてから、再度点火してください。
グリル過熱防止センサーがはたらいた場合は、しばらく(約3分)待ってから、再度点火してください。</td></tr>
<tr><td>ランプ表示(点滅) ＋ 11
12
02</td><td>バーナー不着火(点火に失敗したとき)
バーナー途中消火
グリル過熱防止センサーが作動したとき
(空焼きした場合や、焼きすぎた場合)</td></tr>
<tr><td>H</td><td>グリル庫内が高温になっているとき</td><td>庫内温度が下がるまで、しばらく待ってから使用してください。</td></tr>
<tr><td>電池</td><td>ランプ表示(点滅)</td><td>電池が消耗してきたとき</td><td>電池を交換してください。
(39ページ)
(アルカリ乾電池：単1形×2個)</td></tr>
<tr><td>その他</td><td>上記の処置で直らないときや、次の表示が出たとき
10 20 24 30 31 32
51 66 70 71 72 73</td><td></td><td>点検が必要です。コンロは、点火／消火ボタンを「消火の状態」に戻し、電源ボタンを「切」とし、お買い上げの販売店または、もよりの大阪ガスに連絡してください。</td></tr>
</table>

◇エラーで自動消火した場合は、必ず点火／消火ボタンを戻してください。

安全・便利機能の使いかた

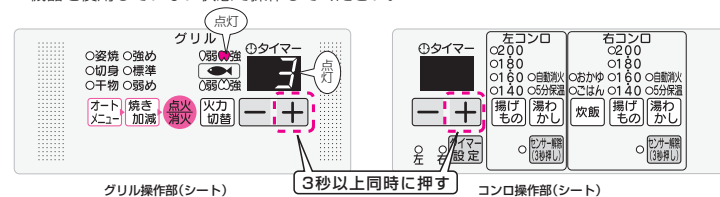
カスタマイズ機能

以下の機能を設定変更することができます。
- **オートパワーオフ機能**：工場出荷時(初期設定)は、「3分」に設定されています。
- **コンロ消し忘れ消火機能**：工場出荷時(初期設定)は、「120分」に設定されています。

※機器を使用していない状態で操作してください。

①機器のガス栓を閉じる。

②電源ボタンをONにし、10秒以内にグリルタイマーの ＋ とコンロタイマーの ＋ を、3秒以上同時押しする。（グリル上火強が点灯する）

※機器を使用していない状態で操作してください。

※図は110-H000型の場合です。

オートパワーオフ機能時間の変更方法

- グリルタイマーの ＋・－ で、設定時間を切り替える。

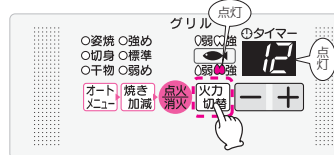
※1分・2分・3分・4分・5分の時間設定ができます。（工場出荷時：3分）

例）"5"にすると、オートパワーオフ機能時間は、5分になります。

※電源ボタンをOFFにするか10秒以上経つと、表示されている時間に自動設定されます。(ブザー：ピー)

コンロ消し忘れ消火機能時間の変更方法

- ①、②の後 火力切替 で、コンロ消し忘れ消火機能時間設定に切り替える。(グリル下火強が点灯する)

※コンロ消し忘れ消火機能時間を変更した場合は、タイマー設定可能時間、連続使用最長可能時間は、右下表のようになります。

コンロ消し忘れ消火機能時間	タイマー設定可能時間	連続使用最長可能時間	
		通常時	センサー解除時
30分	1〜30分	30分	30分
60分	1〜60分	60分	60分
90分	1〜90分	90分	60分
工場出荷時 ⇨ 120分	1〜99分	120分	60分

- グリルタイマーの ＋・－ で、設定時間を切り替える。

※30分・60分・90分・120分の時間設定ができます。(工場出荷時：120分)

例）"9"にすると、消し忘れ消火時間は、90分になります。

※電源ボタンをOFFにするか10秒以上経つと、表示されている時間に自動設定されます。(ブザー：ピー)

◇ 火力切替 を押す毎に、「オートパワーオフ機能時間設定」⇔「コンロ消し忘れ消火機能時間設定」に切り替わります。

③機器のガス栓を全開にする。

仕様

品名	据置型ガラストップコンロ	
型番	110-H000型	110-H001型
トッププレート仕様	ブラックミラー	
型式名	LW2146AL	LW2146AR
点火方式	連続スパーク点火	
安全装置	・立消え安全装置 ・電源オートパワーオフ機能 ・ロック機能 （全バーナー） ・焦げつき自動消火 ・天ぷら油過熱防止 ・コンロ消し忘れ消火機能 ・鍋なし検知機能 （コンロバーナー） ・グリル過熱防止センサー ・グリル消し忘れ消火機能 （グリルバーナー）	
付属品	・取扱説明書（保証書付） ・クッキングブック ・お問い合わせ先一覧表 ・アルカリ乾電池（単1形：2個）	
外形寸法	高さ180mm×幅592mm×奥行478mm	
質量（本体）	20Kg	

使用ガス 使用ガスグループ		1時間当たりのガス消費量kW				ガス接続
		個別ガス消費量			全点火時ガス消費量	
		チャオコンロ	標準コンロ	グリル		
都市ガス用	13A	4.20 {3,610kcal/h}	2.97 {2,550kcal/h}	2.21 {1,900kcal/h}	8.37 {7,200kcal/h}	φ9.5mm ガス用ゴム管
	12A	3.90 {3,350kcal/h}	2.79 {2,400kcal/h}	2.06 {1,770kcal/h}	7.79 {6,700kcal/h}	
LPガス用		4.20 {0.301kg/h}	2.97 {0.213kg/h}	2.28 {0.163kg/h}	8.37 {0.600kg/h}	

◎本仕様は改良のためお知らせせずに変更することがありますがご了承ください。

アフターサービス

サービスのお申し込み

◇『故障かな？と思ったら』『次の表示が出たら』を見て、もう一度確認してください。
◇確認のうえ、それでも不都合な場合あるいは、ご不明な場合はご自分で修理しないでお買い上げの販売店または、もよりの大阪ガス（別紙お問い合わせ先一覧表）にお問い合わせください。
なお、お問い合わせされるときは、下記のことをお知らせください。

1. 品　名　据置型ガラストップコンロ
2. 大阪ガス型番　機器前面電池ケースふた部に貼付のシールを参照してください。
3. 故障または異常の内容（できるだけ詳しく）
4. ご住所・お名前・電話番号・道順（できるだけ詳しく）

例

転居される場合

ガスには都市ガス（数種類）およびＬＰガスの区分があります。

◇ガスの種類が異なる地域へ転居される場合には、部品の交換や調整が必要となりますので転居先のガスの種類を確認のうえ、お買い上げの販売店または、転居先のガス事業者にお問い合わせください。
この場合、調整・改造に要する費用は保証期間中でも有料となります。
◇この機器は13A（12A）・LPガスのみの仕様です。他のガス種には調整・改造できません。

保証書

取扱説明書の裏表紙が保証書になっています。

◇保証書に記載されているように機器の故障については、一定期間・一定条件のもとに修理いたします。保証書を紛失されますと、無料修理期間内であっても修理費をいただくことがありますので、大切に保管してください。
◇無料修理期間経過後の修理については、お買い上げの販売店または、もよりの大阪ガス（別紙お問い合わせ先一覧表）にお問い合わせください。修理によって性能が維持できる場合は修理（有料）いたします。

補修用性能部品の保有期間

◇この製品の補修用性能部品《機能を維持するための必要な部品》の保有期限は、製造打ち切り後6年間です。
ただし、保有期間経過後であっても補修用性能部品の在庫がある場合は、有料修理いたします。

交換部品・別売部品

交換部品（お客さまにて取り替え可能な部品）

◇下記の部品(有料)は、お客さまご自身にてお取り替えしていただくことができます。
お買い上げの販売店または、もよりの大阪ガス(別紙お問い合わせ先一覧表)にお問い合わせください。
いたんできたら、早めに交換してください。

名　称	形　状	現金標準価格：税込	部品コード
ごとく		￥1,575（本体価格 ￥1,500）	1110H7010002
バーナーキャップ（チャオコンロ用）12A・13A用		￥1,575（本体価格 ￥1,500）	1110H7510955
バーナーキャップ（チャオコンロ用）LP用		￥1,575（本体価格 ￥1,500）	1110H8100101
バーナーキャップ（標準コンロ用）		￥1,575（本体価格 ￥1,500）	1110H7010101
グリル排気口カバー		￥1,575（本体価格 ￥1,500）	1110H0000954
グリル焼網		￥5,775（本体価格 ￥5,500）	1110H7510959
グリル受け皿		￥3,675（本体価格 ￥3,500）	1110H7510958
サイドカバー(左)		￥　630（本体価格 ￥　600）	1110H7510961
サイドカバー(右)		￥　630（本体価格 ￥　600）	1110H7510962

2009年4月現在の価格です。価格・仕様は、予告なく変更される場合があります。あらかじめご了承ください。上記部品の価格には、配送費は含まれておりません。詳しくはもよりの大阪ガス(別紙お問い合わせ先一覧表)にお問い合わせください。乾電池は電気店などでお買い求めください。
※イラストは参考です。詳しくは『各部のなまえ』(1ページ)を参照してください。

別売部品

◇お買い上げの販売店または、もよりの大阪ガス(別紙お問い合わせ先一覧表)にお問い合わせください。

名　称	形　状	現金標準価格：税込	部品コード
調理プレートセット ・調理プレート ・ホルダー ・調理プレート クッキングブック		￥　3,990（本体価格 ￥3,800）	1110H8200970

2009年4月現在の価格です。価格・仕様は、予告なく変更される場合があります。あらかじめご了承ください。上記部品の価格には、配送費は含まれておりません。詳しくはもよりの大阪ガス(別紙お問い合わせ先一覧表)にお問い合わせください。

6．お客さまへ
（1）無料修理やアフターサービスなどについてご不明の場合は、お買い上げ店もしくはもよりの大阪ガスへお問い合せください。
（2）保証登録カードまたは領収証等にお買い上げ店名の記載のないものについては無効となりますので購入時に必ずご確認ください。
（3）本書は再発行いたしませんので、紛失しないよう大切に保管してください。
（4）ご転居の場合またはご贈答品等で保証登録カードまたは領収証等に記載してあるお買い上げ店に修理がご依頼できない場合には、もよりの大阪ガスへご連絡ください。お問い合せ先については別添、大阪ガスのお問い合せ先をご参照願います。
（5）本書は日本国内においてのみ有効です。This warranty is valid only in Japan.
（6）この保証書によってお客さまの法律上の権利を制限するものではありません。

別途指定部品

※保証登録カード・領収証等貼付欄
お買い上げ店名・お買い上げ日が記載されている保証登録カード、領収証等とセットして保管してください。

大阪ガス株式会社
大阪市中央区平野町４－１－２
Tel　フリーダイヤル　０１２０－０－９４８１７
（お客さまセンター）